WIENER KOCHBUCH

Louise Seleskowitz

Digitized by Google

Digitized by Google

WIENER KOCHBUCH

Louise Seleskowitz

Wien

1883

Digitized by Google

1027334
[Seleskowitz, Louise]
[Wiener Koch[illegible]
Leinhardt, 1883]
APR 19 1962

Vorwort zur ersten Auflage.

Wenn ich, in Anbetracht der vielen und so verschiedenartigen deutschen Kochbücher, es unternehme, ein neues und, wie schon der Titel besagt, ein Kochbuch für die allseitig anerkannte Wiener Küche herauszugeben, so hat mich einerseits die Annahme, daß ein den Anforderungen der Neuzeit entsprechendes, verständliches und verläßliches Kochbuch immer eine willkommene Erscheinung auf diesem Gebiete sein wird, in meinem Vorhaben bestärkt, andererseits hat das in Folge oftmaliger Aufforderung, ein solches Buch zu schreiben, meinen zahlreichen Schülerinnen schon vor Jahren gegebene und oft wiederholte Versprechen mir die Herausgabe dieses Buches geradezu zur Pflicht gemacht.

Ich habe in diesem Buche nicht nur einen großen Theil meiner eigenen, während meiner nahezu dreißigjährigen Praxis gemachten Erfahrungen und Versuche, sondern Alles auf diesem Gebiete Nothwendige und Wissenswerte, so gut und so weit es mir nur immer möglich war, der Allgemeinheit zugänglich gemacht. Sollte das Buch dennoch eine Lücke zeigen, so möge zu meiner Entschuldigung dienen, daß es kaum möglich ist, auf dem so weiten Gebiete der Kochkunst Vollkommenes zu leisten.

Daß ich bei Aufstellung der Recepte mehr der größtmöglichen Richtigkeit, Deutlichkeit und Verständlichkeit, als einem schönen Stile mein Augenmerk zuwendete, werden die geneigten Leserinnen, wenn sie den Zweck eines Kochbuches in Betracht ziehen, mir gewiß gerne verzeihen.

Um den Anforderungen, welche an ein solches Buch gestellt werden, in jeder Hinsicht gerecht zu werden, bin ich bei der Zusammenstellung desselben in der Weise vorgegangen, daß das Buch sowohl als Lehrbuch für Anfängerinnen, wie auch als Nachschlagebuch für praktische Frauen dienen kann.

Einem beinahe in allen Kochbüchern vorhandenen Übelstande in der quantitativen Angabe habe ich dadurch abgeholfen, daß ich alle Recepte — mit Ausnahme derjenigen, bei denen ausdrücklich eine andere Angabe gemacht ist — für acht bis zehn Personen berechnet habe. Es ist daher sehr leicht, für vier bis fünf Personen mit der Hälfte, oder für sechzehn bis zwanzig Personen mit dem Doppelten der angegebenen Masse zu kochen.

Bevor eine Speise gekocht wird, soll vorerst das ganze Recept genau durchgelesen und dann erst Punkt für Punkt genau befolgt werden. Wer in dieser Weise vorgeht, kann des Gelingens einer jeden, selbst der sehr schwer zu bereitenden

Digitized by Google

Speisen, sicher sein. Für alle besonderen Fälle sind bei den betreffenden Recepten Anleitungen oder aber, wo eine größere Aufmerksamkeit erforderlich ist, Anmerkungen beigedruckt.

Daß ich mir erlaube, dieses Buch meinen ehemaligen Schülerinnen zu widmen, möge ein Beweis der Achtung und Freundlichkeit sein, mit denen ich ihrer stets gedenke.

Wien, im November 1879.

Louise Seleskowitz.

Vorwort zur vierten Auflage.

Bei Gelegenheit dieser neuen Auflage erübrigt mir nichts Weiteres zu sagen, als daß ich für die freundliche Aufnahme und den schnellen Absatz meiner früheren Ausgaben, — sowie für die allgemein wohlwollende Beurtheilung derselben, meinen wärmsten Dank abstatte, — welchem ich noch die Versicherung beifüge, daß ich strengstens bemüht war, die in meinen Recepten vorkommenden Fehler auszubessern, gleichwie neue Recepte einzuschließen und habe um Jenen möglichst zu Hilfe zu kommen, welche in die Lage versetzt werden könnten, französische Menus zu schreiben, neben der deutschen Benennung der Recepte, soweit dieselben zu Menus Verwendung finden können, die französische Übersetzung beigegeben.

Ich will somit annehmen, daß das Gelingen jener Gerichte, welche nach Angabe dieses Buches bereitet werden, nicht ausbleiben kann.

Wien, im Mai 1883.

Louise Seleskowitz.

Digitized by Google

TX
721
.S44

Allgemeine Bemerkungen.

Jedes in Verwendung kommende Fleisch soll abgelegen sein; es gewinnt dadurch an Weichheit und Geschmack. Fleisch von jungen Thieren läßt man 2—3 Tage, jenes von alten noch einmal so lange liegen. Bei dem Spanferkel genügt 1 Tag. Das Fleisch muß immer, in reine Tücher eingeschlagen, an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Sollte zum Abliegen die Zeit mangeln, so behilft man sich mit Mürbeklopfen mittelst eines Holzschlägels oder der flachen Fleischhacke. Klopfen kann man: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schöpsen-, Hirsch- und Rehschlägel. Gewaschen soll das Fleisch nur dann werden, wenn es unumgänglich nothwendig ist, und selbst in diesem Falle soll es mit frischem Wasser nur etwas und schnell gewaschen werden. Am besten ist es jedoch, wenn man das Fleisch mit einem reinen Tuche abwischt. Wird das Rindfleisch in kaltem Wasser auf das Feuer und langsam zum Kochen gebracht, dann der Schaum behutsam abgenommen, so wird die Suppe klar sein, das Fleisch jedoch an Kraft verlieren. Gibt man jedoch das Fleisch in kochendes Wasser, so wird die Suppe weniger kräftig sein, das Fleisch aber seinen guten Geschmack beibehalten.

Man ist auch der Meinung, daß eine kräftigere Suppe dadurch erhalten wird, wenn man den beim Sieden des Rindfleisches sich bildenden Schaum nicht abnimmt, sondern verkochen läßt. Die Suppe wird dadurch trübe, und soll deshalb vor dem Anrichten durch ein feines Tuch geseiht werden. Noch besser ist es aber, wenn man, wenn das Fleisch halbweich gekocht ist, ein Stückchen mageres, rohes Fleisch fein zerhackt und stoßt, dieses, je nach der Masse der Suppe, mit 1—2 aufgepeitschten Eierklar und mit etwas kaltem Wasser verrührt, in den Fleischtopf gibt und noch 1—1½ Stunde zugedeckt mitkochen läßt. (Bei 1—2 Kilo Rindfleisch rechnet man 8 Deka gestoßenes, rohes Fleisch, 1 Eierklar und ¼ Liter kaltes Wasser.) Wenn man die Suppe dann vor dem Anrichten durch ein feines Tuch seiht, so wird dieselbe vollkommen klar und kräftig sein und auch das Fleisch seinen guten Geschmack beibehalten haben. In die Suppe soll man erst vor dem Anrichten das noch nöthige Salz geben.

Will man dem Wildbret den starken Geruch benehmen, so hält man das Fleisch, nachdem man es abgehäutet, abgewischt und mit einer großen Gabel durchstochen hat, über eine Spiritusflamme oder Kohlenglut und wäscht es dann mit Essig und Wasser ab. Dasselbe gilt auch für Wildbret-Geflügel.

Digitized by Google

Unter Flammieren versteht man: Geflügel, Wildbret oder dergleichen über eine Spiritusflamme halten, um die feinen Haare auf diese Weise abzusengen. Das Geflügel soll jedoch vorher ausgenommen, nämlich die Gedärme herausgezogen werden.

Was die Beigabe von Gewürz zu den Speisen anbelangt, so ist hier zu bemerken, daß sich nicht immer eine genaue Quantität angeben läßt, da sich das Ganze nach dem Geschmacke richtet. Dasselbe hat man bei der Quantität des Fettes bei den Speisen zu beobachten, welche sich ebenfalls nach dem Haushalte richtet. Auch kann man bei vielen Speisen weißen Wein anstatt Essig verwenden, oder oft Milch statt Obers nehmen. Dieses Alles bestimmt der Geschmack oder die Sparsamkeit im Haushalte.

Butter verhält sich in ihrer Ausgiebigkeit zu anderem Fett folgendermaßen: Statt acht Deka Butter kann man entweder sechs Deka Gänsefett oder Rindschmalz, Sparbutter oder Abschöpf-Fett verwenden.

Gut ausgekochtes Abschöpf-Fett ist bei Mehl- und Suppen-Speisen sehr anzuempfehlen.

Will man Abschöpf-Fett statt Butter verwenden, so rührt man bei 6 Deka 2 Eßlöffel kalte, ungekochte Milch tropfenweise ein, wodurch das Fett flaumig und butterartig wird.

Unter klärisierter Butter versteht man Rindschmalz.

Eine Form ausschmieren und ausstehen geschieht in folgender Weise: Mit erwärmter Butter, oder zerlassenem Fett wird mittelst eines Pinsels die Form innen bestrichen, hierauf das Bestrichene mit Mehl bestaubt (gesteht) und die Form hierauf umgestürzt, damit das überflüssige Mehl wieder wegfällt. Man kann die Form auch mit den Fingern ausschmieren, nur wird in diesem Falle Butter oder Fett nicht erwärmt.

Unter Legieren versteht man: Eine Anzahl Eierdotter mit kalter Milch oder Suppe (auf 2 Eierdotter 2 Eßlöffel kalte Flüssigkeit) absprudeln, dann die betreffende heiße Masse dazugießen und mit dieser absprudeln.

Aufgeklopfte Eier. Man schlägt das Ei in der Mitte so auf, daß man in jeder Hand eine Hälfte hat, nun gießt man das Eiweiß in eine Schale, damit, falls ein Ei schlecht sein sollte, die Übrigen durch dieses nicht verdorben werden. Wenn das Ei gut ist, wird das Eiweiß in eine und der Dotter in die andere Schale gegossen; wenn Dotter und Klar zusammen gebraucht werden, so gibt man sie gleich zusammen in eine Schale.

Nachdem von dem Schneeschlagen oft das Gelingen der betreffenden Speisen abhängt, so halte ich es für nothwendig, folgende Anleitung hierüber zu geben: Hat man nur 2—4 Eierklar, worin sich nie das Geringste vom Eierdotter befinden darf, zu Schnee zu schlagen, so kann dies auf einem flachen Teller mittelst einer breiten oder hölzernen Salat-Gabel geschehen. Der Teller

Digitized by Google

dazu soll stets ganz trocken und kalt sein. Hat man mehr Eierklar zu Schnee zu schlagen, so gibt man dieselben in einen schon früher kalt gestellten, trockenen Schneekessel und benützt zum Schlagen eine trockene Schneeruthe aus Draht oder Birkenholz. Beim Schneeschlagen muß die Gabel oder Ruthe anfangs immer langsam und stets am Boden des Tellers oder Kessels bewegt werden; die Schläge müssen jedoch immer schneller und unausgesetzt aufeinanderfolgen, bis der Schnee steif und fest geworden ist, der dann gleich verwendet werden soll, da er durch Stehen an Kraft verliert. Derselbe darf nie zu der übrigen Masse stark gerührt, sondern soll immer leicht eingemischt werden.

Gebähte Semmeln werden erhalten, wenn man die Semmeln in messerrückendicke Scheiben schneidet und diese auf dem Rost, welchen man etwas auf die Glut oder auf den Herd stellt, beiderseitig braun werden läßt.

Geröstete Semmeln. Die beliebig geschnittenen oder ausgestochenen Semmeln werden in Butter oder Fett geröstet, bis sie braun und resch sind.

Um abgerindete Semmeln zu erhalten, reibt man die Rinde von der Schmolle auf dem Reibeisen ab, oder man schneidet erstere mit einem Messer herunter. Um die Rinde der Semmeln zu verwenden, gibt man sie entweder zur Suppe, oder man trocknet sie und stoßt sie dann zu Bröseln.

Eine Semmel ist dem Gewichte nach auf vier Deka gerechnet; sollten dieselben mehr oder weniger wiegen, so müßte das Fehlende oder Überflüssige bei der Anzahl der Semmeln bei der betreffenden Speise ausgeglichen werden.

Weißbrot, unter welchem man gewöhnlich Semmeln oder Milchbrot versteht, wird in gleicher Quantität wie die Semmeln genommen.

Obwohl die Zusammenstellung und Berechnung der angegebenen Masse bei den verschiedenen Mehlspeisen ganz richtig ist, so mache ich dennoch darauf aufmerksam, daß bei trockenem Mehle mehr Flüssigkeit (Milch oder Wasser) nöthig ist, während man bei frisch gemahlenem Mehle wieder weniger bedarf, daher bei dem Zugießen der Flüssigkeiten darauf Rücksicht genommen werden soll.

Sehr wichtig ist, daß man die zu Mehl- und besonders zu Germ-Speisen nöthige Milch (oder Obers) immer in rohem Zustande (ungekocht) verwenden soll, da die Milch (oder Obers) durch das Abkochen schwer wird.

Alles in den Germspeisen Nothwendige soll immer etwas erwärmt vorbereitet sein; die Germ jedoch darf nur in kalter Milch aufgelöst und nie heiß werden, da sonst der Teig nicht gehen und die Speise nicht gelingen würde.

Um bei manchen Mehlspeisen, zum Beispiele Puddings, Aufläufen oder dergleichen, zu erkennen, ob sie fertig gekocht oder gebacken sind, sticht man mittelst einer Dressier- oder Holznadel in die Speise; klebt sich an der Nadel noch etwas von der Masse an, so ist die betreffende Speise noch nicht fertig; bleibt sie hingegen trocken, so kann die Speise genossen werden.

Digitized by Google

Jeder fertig gebackene, aus der Röhre kommende Kuchen (oder Backwerk) soll zum Auskühlen auf ein Sieb gelegt werden, damit das Speckigwerden verhütet wird.

Mandeln oder Pistazien schwellen (abziehen) geschieht auf folgende Art: Man gibt dieselben in kochendes Wasser, läßt sie 1 Minute darin, worauf sie sogleich in kaltes Wasser gegeben, dann die Schalen abgezogen und die Mandeln oder Pistazien noch mehrmals in kaltes Wasser gegeben werden, damit erstere weiß, und letztere grün bleiben.

Die Speisen sollen immer rechtzeitig fertig gekocht sein, damit man hinlänglich, gewöhnlich eine Viertelstunde, Zeit hat, um dieselben zierlich angerichtet zu Tische geben zu können. Das Geschirr, Schüsseln und Teller, zu warmen Speisen soll immer vorher etwas erwärmt und dann rein abgewischt, jenes für kalte Speisen hingegen stets vorher auf's Eis oder an einen kühlen Ort gestellt werden. Für 8 bis 12 Personen serviert man jedes Gericht nur auf Einer Schüssel, während bei einer größeren Anzahl Gäste auf zwei oder mehreren Schüsseln angerichtet werden soll.

„Tiefe Schüssel" ist gleichbedeutend mit „Weidling".

Bei dem Braten in der Spießpfanne ist dasselbe Vorgehen, wie bei dem Braten am Spieß.

Nochmals sei bemerkt, daß alle in diesem Buche angegebenen Recepte — mit Ausnahme derjenigen, bei denen ausdrücklich eine andere Angabe gemacht ist — für 8—10 Personen berechnet sind und daß man, wenn für 4—5 Personen gekocht werden soll, von allen Quantitäten die Hälfte nimmt, während man bei 16—20 Personen das Angegebene verdoppelt.

Digitized by Google

Suppen.

1. Einfache Fleischsuppe und Rindfleisch zu kochen.

Nachdem man ein Stück Ochsenfleisch vom Schlägel oder Beiried gewählt, löst man die Beine aus, klopft das Fleisch, wäscht es im kalten Wasser, dann überbindet man dasselbe mit Spagat, zerhackt die Knochen in kleine Stücke und gibt alles zusammen in einen Topf, welcher hierauf mit kaltem Wasser gefüllt wird (auf 1 Kilo Fleisch rechnet man 2 Liter Wasser) und setzt den Topf zum Feuer. Nach einiger Zeit wird der Schaum, der sich beim Beginn des Kochens bildet, nach und nach abgenommen (abschäumen). Man läßt es langsam kochen, gießt einige Löffel kaltes Wasser nach, welches den Schaum befördert, denn je mehr Schaum abgenommen wird, desto reiner wird die Suppe. Dann gibt man ein Stückchen Sellerie, ein Stückchen gelbe Rübe und Petersilie, nachdem alles geputzt und gewaschen ist, mit einem Stück gebratener Zwiebel und $^1/_2$ Kaffeelöfel Salz in den Fleischtopf; hat man Abfälle vom Geflügel, so gibt man dieselben zur Suppe. So läßt man nun dies zugedeckt durch 2 Stunden langsam kochen. $^1/_2$ Stunde vor dem Gebrauche der Suppe stellt man den Topf zurück, so daß die Suppe nicht mehr kocht. Man nimmt sodann das Fett rein ab, seiht die Suppe durch ein feines Sieb und verbraucht sie sodann beliebig; das Fleisch bleibt zugedeckt an einem warmen Orte stehen, man nimmt dann den Spagat ab, worauf dasselbe nach Bedarf zu Tisch gebracht werden kann.

Anmerkung. Nach dem jeweiligen Gewichte der Fleischstücke ist die Kochzeit zu bemessen; nämlich für 1 Kilo 2 Stunden, für größere Stücke 3 bis 4 Stunden.

2. Gewöhnliche braune Suppe. (Bouillon.)

Man gibt in eine Casserolle etwa 12 Deka blätterig geschnittenes Fett, entweder Kernfett, Speck, Kalbsnierenfett oder Mark, dann 12 Deka Rindsleber, ein Stück Kalbsknochen, $^1/_2$ Kilo Saftfleisch, $^1/_2$ Kilo zerhackte Rindsknochen, ein Stück gelbe Rübe, ein Stück Petersilie, ein Stück Zwiebel. Alles dieses blätterig geschnitten, kommt zu dem Fett, wird mit einem Deckel bedeckt, auf das Feuer gestellt und man läßt es gut eingehen (braun rösten). Unterdessen wird ein Tafelstück, ungefähr 2 Kilo schwer, geklopft, ausgewaschen, mit Spagat überbunden, mit ungefähr 4 Liter kaltem Wasser auf das Feuer gestellt und bis zum Kochen gebracht. Den sich bildenden Schaum nimmt man rein ab. Wenn sich unterdessen das Wurzelwerk mit dem Fleische und der Leber gut verdünstet und dasselbe eine braune Farbe erlangt hat, so gießt man es mit $^1/_4$ Liter kaltem Wasser auf und läßt es überdünsten. Nach 10 Minuten gibt man von der kochenden Fleischsuppe einen Schöpflöffel voll dazu und läßt es 10 bis 15 Minuten kochen; dann gibt man das Geröstete von der Casserolle in den Fleischtopf. Hat man Abfälle vom Geflügel, so gibt man sie auch in den Topf, und läßt dann dieses zugedeckt 3 Stunden langsam kochen. Eine Viertelstunde vor dem Gebrauche der Suppe stellt man den Topf zurück, so daß diese nicht mehr kocht, dann nimmt man das Fett rein ab, seiht die Suppe durch ein feines, reines Tuch und verbraucht sie beliebig. Das Fleisch bleibt zugedeckt an einem warmen Orte stehen, worauf der Spagat abgenommen und dasselbe nach Bedarf zu Tisch gegeben wird. Wenn man Gewürz dazu geben will, so werden schon mit dem Wurzelwerk 1 Gewürznelke, 3 Körner Pfeffer und 3 Körner Neugewürz dazu gegeben.

Digitized by Google

3. Lichte Kraft-Suppe. (Bouillon blanc.)

Man zerschneidet 1 Kilo ausgebeintes, mageres Ochsenfleisch, 1 Kilo Kalbfleisch und gibt ein altes, geputztes, in 4 Theile zerschnittenes Huhn und eine alte, überbratene Taube oder ein altes Rebhuhn dazu, gibt es in eine Casserolle, füllt diese mit 4 Liter kaltem Wasser an, deckt dasselbe zu und stellt es zum Feuer, wo man es 1 Stunde langsam kochen läßt; dann gibt man ein Stück Petersilie, gelbe Rübe, Sellerie und nach Belieben ein Stückchen Zwiebel, in welches eine Gewürznelke gesteckt wird, hinein und läßt es dann noch 2—3 Stunden langsam kochen, so daß die Kochzeit zusammen 3—4 Stunden ausmacht; sodann stellt man es beiseite, nimmt das Fett, welches sich gebildet, rein ab, und seiht es durch ein feines Sieb in ein irdenes Gefäß. Salz gibt man dazu, wenn die Suppe gebraucht wird. Wenn nöthig, so seiht man die Kraft-Suppe durch ein feines Tuch.

4. Braune Kraft-Suppe. (Consommé.)

Man belegt eine Casserolle mit Fett, es kann Mark, Speck, Nieren- oder Kernfett sein, und eine in fingerdicke Scheiben geschnittene große spanische Zwiebel, 1 Kilo mageres Ochsenfleisch, $^1/_2$ Kilo Kalbfleisch, 12 Deka mageren Schinken; dieser wird blätterig geschnitten, die Casserolle mit einem Deckel bedeckt, auf das Feuer gestellt und so läßt man es sehr braun anpassieren (rösten), jedoch verbrennen darf es nicht; dann gießt man einen Schöpflöffel voll kalten Wassers dazu, läßt es gut verdampfen und gibt dann einen zweiten Schöpflöffel voll nach; ferner gibt man ein altes, überbratenes Huhn und ein ebensolches Rebhuhn oder eine alte Taube dazu und gießt es mit einer leichten Rindsuppe (wenn man eben solche hat), ungefähr 4 Liter, auf, hat man keine, so gießt man es mit eben so vielem kalten Wasser auf; wenn der aufsteigende Schaum abgenommen ist, dann gibt man ein kleines Stück gelbe Rübe, Petersilie und Sellerie dazu. Die fernere Behandlung ist wie bei Nr. 3.

5. Weiße Hühner-Suppe. (Consommé de volaille.)

2 alte Hühner werden, nachdem sie abflammiert und gewaschen sind, jedes in 4 Theile zerschnitten, in einer Casserolle mit 2 Liter kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Nachdem es gut abgeschäumt ist, gibt man ein kleines Bouquet grüne Petersilie und ein kleines Stück gebratene Zwiebel hinein, deckt es zu und läßt es 3 Stunden langsam kochen, so daß $1^1/_2$ Liter geschmackvollste, weiße Suppe erzeugt wird. Man behandelt sie ferner wie die lichte Kraft-Suppe (Nr. 3). Das verkochte Hühnerfleisch kann zur Bereitung von Haché oder Consommé verwendet werden.

6. Oglio-Suppe.

Diese kräftige Suppe wird nur als Erfrischung und Stärkung bei Unterhaltungen und besonderen Gelegenheiten serviert. 1 Kilo überbratenes Kalbfleisch, 1 Kilo gebratenes Schöpsenfleisch, 1 gebratenes Huhn, 1 gebratenes Rebhuhn, 1 Stück gebratener Hase, dann Gewürz nach Geschmack, werden in $4^1/_2$ Liter kaltes Wasser gegeben und zum Kochen gebracht. Um die Suppe schleimig zu bekommen, gibt man 16 Deka Reis dazu und läßt dies gut zugedeckt 3 Stunden langsam kochen. Während des Kochens nimmt man das Fett, das sich oben bildet, rein ab. Nachdem diese Suppe die angegebene Zeit gekocht hat, seiht man sie zuerst durch ein gröberes und dann durch ein feineres Sieb, salzt sie nach Bedarf

Digitized by Google

und serviert sie in kleinen Bechern. Das verkochte Fleisch kann sauer eingemacht, faschiert oder zu Suppenspeisen verwendet werden. Will man die Suppe klar haben, so muß der Reis wegbleiben.

7. Kraft-Suppe für Kranke.

Um in kurzer Zeit, und zwar in wenigen Minuten, die stärkste und aromatischeste Fleischsuppe herzustellen, nehme man 1 Kilo ausgebeintes, mageres Ochsenfleisch, dasselbe wird in Stücke geschnitten und in einem Mörser fein gestoßen. Dann gibt man das fein gestoßene Fleisch in eine Casserolle, gießt 1 Liter kaltes Wasser darauf, stellt es zum Feuer und läßt das ganze 15 bis 20 Minuten kochen. Hierauf gibt man ein Tuch über einen irdenen Topf, gießt den Inhalt der Casserolle darauf und preßt die Flüssigkeit durch, worauf man diese Suppe in eine reine Casserolle oder einen Porzellan-Topf übergießt und 1 Prise Salz und 1 Kaffeelöffel voll gebrannten Zucker (Karamel) dazu gibt, damit die Suppe ein besseres Aussehen erhält. Auf diese Weise erhält man die stärkste und kräftigste Suppe, wie man sie selbst durch stundenlanges Kochen eines Fleischstückes nicht erhalten kann.

8. Suppe für Kranke.

Man gibt 1 Kilo mageres, klein geschnittenes Rindfleisch in einen Topf, gibt darauf 1 $^1/_2$ Liter kaltes Wasser, deckt es zu und läßt es 1 Stunde langsam kochen, worauf man 1 gereinigtes Huhn, das man in einem Mörser gestoßen hat, mit 2 Eierklar und $^1/_4$ Liter kaltem Wasser, gut gemischt, in den Topf zu dem Fleische gibt und es abermals 1 Stunde zugedeckt kochen läßt. Nun nimmt man das vorhandene Fett gut ab und seiht die Suppe durch ein reines Tuch. Dieselbe wird erst dann gesalzen, wenn man sie verbraucht. Von 1 Liter Wasser erhält man $^1/_2$ Liter Suppe.

9. Beefl. (Fleisch-Essenz für Kranke.)

Man nimmt 1 Kilo mageres Rindfleisch, von dem alles Fett und die Haut abgelöst ist, schneidet es ganz fein und bindet es hierauf in einen Tüllappen, der knapp über dem Bund abgeschnitten wird. So gibt man dies in eine Porzellan-Pasteten-Terrine, deren obere Öffnung und Rand man gut verschließt, und zwar mit einer Teigmasse, die man von Ei und Mehl bereitet hat. So stellt man die Terrine mit dem Rindfleisch in eine mit dem nöthigen kochenden Wasser gefüllte Casserolle und läßt es gut zugedeckt beiläufig 3 Stunden im Dunst kochen. Die Terrine muß immer bis über die Hälfte im Wasser stehen; wenn sich dieses verkocht, so gießt man das nöthige siedend heiß nach. Nun nimmt man die Terrine aus dem Wasser, preßt aus dem im Tüllappen befindlichen Rindfleisch den Saft aus und gibt diesen je nach Geschmack mit oder ohne Salz dem Kranken. Man kann immer nur einige Eßlöffel davon erhalten.

10. Hühner-Extract für Reconvalescenten.

4 alte Hühner werden in Stücke zerschnitten, mit einer Zwiebel in einen irdenen Topf gethan, welcher luftdicht verschlossen wird, um jede Absonderung des Dampfes zu verhüten. Hierauf stellt man den Topf $^3/_4$ Theil in einen Kessel mit kochendem Wasser und läßt dies 5 Stunden lang kochen; das verdampfende Wasser wird durch siedend heißes ersetzt. Nach der angegebenen Zeit wird der

Digitized by Google

Topf herausgehoben, sorgfältig aufgemacht und der darin befindliche Extract durch ein reines Tuch geseiht. 4 Hühner können ungefähr $^1/_2$ Liter Extract geben; man setzt voraus, daß man gut genährte Hühner dazu verwendet hat. Das Fett wird rein abgenommen und der Geschmack des Extractes mit etwas wenig Salz gehoben. Wenn man will, kann man etwas Madeirawein dazugeben. Daß dieser köstliche Saft nicht allgemein bekannt ist, daran dürfte wohl die sehr kostspielige Erzeugung schuld sein.

Beigaben zur Suppe.

11. Hühner-Consommé. (Consommé de volaille.)

Das Fleisch eines gebratenen Huhnes wird abgelöst und sammt den Beinen im Mörser gestoßen. Das Gestoßene gibt man in eine Casserolle und gießt es mit $^1/_2$ Liter Rindsuppe auf, läßt es $^1/_2$ Stunde kochen und gießt es dann durch ein Sieb. Indessen gibt man in einen Topf 3 Eierdotter, 4 ganze Eier, etwas Salz und fein geschnittene Petersilie, rührt dies gut untereinander, gießt die abgekühlte Suppe dazu, sprudelt sie ab, gibt es in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl gestaubte Form und läßt es 1 Stunde im Dunst kochen. Hierauf wird es herausgestürzt, in beliebige Stücke geschnitten und diese in die in dem Suppentopf befindliche heiße Suppe gegeben.

Anleitung über das „Im Dunst kochen."

Unter „im Dunst kochen" versteht man folgendes: Man gibt in eine um drei Finger breitere Casserolle als die Dunstform, zwei Finger hoch Wasser. Wenn dieses kocht, stellt man die Form, worin sich die Pudding-Masse befindet, hinein, so daß dieselbe drei Finger hoch im kochenden Wasser steht. Man muß sehr vorsichtig sein, daß beim Kochen kein Wasser in die Form hineinkommt; dann wird die Casserolle mit einem passenden Deckel zugedeckt und nun läßt man das Wasser nach der unten angegebenen Zeit kochen. Füllt man die Masse in eine hohe, zapfenlose Form, so muß sie $^3/_4$ Stunden, in einer Melonen- oder ovalen Form 1 ganze Stunde, in einer Reif-Form $^3/_4$ Stunden und in einer kleinen Wandelform $^1/_2$ Stunde im Dunst kochen. Diese Kochzeit gilt auch für alle übrigen Arten des Dunstkochens. Man hält kochendes Wasser bereit, damit man, wenn sich das Wasser, worin die Dunstform steht, zu viel verkocht hat, durch einen Trichter nachgießen kann.

12. Haché-Consommé.

24 Deka gebratenes Fleisch (Überreste) mit etwas gerösteter Petersilie, 1 Champignon und 1 in Milch erweichten Semmel werden sehr fein zusammengestoßen und durch ein Sieb passiert; dazu gibt man 3 Eierdotter, 2 ganze Eier, etwas Salz, etwas Muscatnuß, 1 Messerspitze weißen Pfeffer und $^1/_2$ Liter kalte Suppe. Dieses Alles wird zusammen gut abgerührt, in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl gestaubte Form gefüllt und 1 Stunde im Dunst gekocht.

13. Hirn-Consommé. (Consommé à la cervelle de veau.)

Von 1 Kalbshirn, welches in kaltem Wasser gelegen, nimmt man die Haut rein ab, worauf man es nochmals in kaltes Wasser gibt. Von da kommt es in

Digitized by Google

kochendes Salzwasser und wird darin so lange gekocht, bis das Hirn gehörig zusammengezogen ist. Man legt dasselbe dann auf ein Sieb und bedeckt es mit einem Tuche. Gleichzeitig nimmt man ein zweites abgehäutetes Hirn und in ungefähr 8 Deka Butter geröstete Petersilie und dünstet beides ein wenig; dann wird dieses mit 3 ganzen Eiern, 4 Dottern, etwas Salz, 1 Messerspitze weißen Pfeffers, $^1/_2$ Liter weißer Rindsuppe in einem Topf gut untereinander gesprudelt und diese Masse in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgestaubte Form gegeben; das im Salzwasser gekochte Hirn schneidet man zu Würfeln, vertheilt es in der Form unter der flüssigen Masse und läßt dann das Ganze 1 Stunde im Dunst kochen.

14. Obers-Consommé.

6 Deka Mehl, 3 Eierdotter und 4 ganze Eier rührt man sehr fein ab, dazu sprudelt man $^1/_2$ Liter Obers, etwas Salz und Muscatnuss. Eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgestaubte Form wird damit gefüllt und dieselbe $^3/_4$ Stunden in Dunst gekocht. Alle Consommés werden zum Anrichten so behandelt wie das Hühner-Consommé.

15. Hühner-Fasch. (Farce de volaille.)

Die rohe Brust einer großen Henne oder eines Poulardes wird ausgelöst und von der Haut befreit. 8 Deka abgerindete, mit Milch genetzte Semmeln rührt man am Feuer so lange, bis diese einem Teig ähnlich sind und läßt sie dann kalt werden. Diese Masse sammt der Hühnerbrust, 1 ganzen Ei, 2 Dottern, etwas Salz und 8 Deka Butter wird gestoßen und passiert. Von diesem Fasch macht man Nockerln, Knödel oder schneckenförmige Häufchen. Die Nockerln werden, um eine schöne Form zu bekommen, mit zwei in heißes Wasser getauchten Kaffeelöffeln ausgehoben, in eine mit Butter ausgeschmierte Minute-Casserolle (Plafond- oder flache Casserolle) nicht zu dicht aneinander eingelegt und mit so viel kochendem Wasser aufgegossen, daß dieses darüber zusammengeht; zugedeckt läßt man sie aufkochen, nimmt sie mit einem Backlöffel heraus und gibt sie mit brauner Suppe zu Tisch. Man kann den Fasch auch in eine Papierdüte (Sarnitzel) füllen, von der man unten die Spitze abschneidet, um eine kleine Öffnung zu bekommen, und drückt alsdann in die mit Butter geschmierte Minute-Casserolle den Fasch in kleine Häufchen durch. Er wird zur Suppe oder zum Ragout verwendet.

16. Kälber-Fasch. (Farce de veau.)

1 Kilo Kalbfleisch vom Schlägel wird in einem Mörser fein gestoßen, dazu gibt man 16 Deka in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 12 Deka Butter, 4 Eierdotter, 2 ganze Eier, etwas Salz (Gewürz, wenn man will). Dieses alles wird gut zusammengestoßen, durch ein Sieb passiert, gut untereinandergerührt und nun verwendet. Man kann davon Rouladen, Nockerl, Knödel und Cotelettes für Ragouts formen. Wenn es zu Gelantine verwendet wird, kann statt der Butter 16 Deka Speck mitgestoßen werden.

17. Kalbs-Fasch-Roulade von gewöhnlichem Kalbs-Fasch.

1 ganzer Bogen weißes Schreibpapier wird auf einer Seite mit Butter stark beschmiert und mit Mehl bestreut. Dann gibt man einen Theil von dem Fasch auf das bestreute Papier, streicht es mit einem Messer, das man öfter in

Digitized by Google

heißes Wasser taucht, auseinander, so daß die Fasch-Masse stark messerrückendick auf das Papier aufgetragen ist; mit 2 Eßlöffel voll passierter Milz oder Kalbsleber, oder 2 Eßlöffel voll passiertem Spinat-Topfen wird der Kalbs-Fasch sehr behutsam fein überstrichen. Unterdessen hält man sich einen zweiten halben mit Butter beschmierten, mit Mehl bestreuten Bogen Papier in Bereitschaft und setzt ihn an den mit der Masse bestrichenen Bogen der Breite nach an. Hierauf wird der Kalbsfasch mit einem in heißes Wasser getauchten Messer zusammengerollt, auf den bereitliegenden Bogen übergeschlagen, in diesen Bogen eingemacht und beide Enden eingebogen. Diese Rolle wird an beiden Enden und in der Mitte leicht überbunden und zwar so, daß alle drei Knoten nach oben stehen, hierauf gibt man sie in eine längliche Casserolle, übergießt sie mit kochendem Salzwasser so, daß es darüber zusammengeht, läßt sie zugedeckt $^1/_2$ Stunde langsam kochen, hebt dann die Roulade mit zwei Backlöffeln auf ein Brett heraus und läßt sie in dem Papier bis zum Gebrauche eingewickelt liegen, damit sie von der Luft keine braune Farbe bekommt. Hierauf wird das Papier abgelöst, die Roulade in fingerdicke Scheiben geschnitten und so in die angerichtete Suppe gegeben. Sie kann auch zu Ragout oder zum Eingemachten beigegeben werden.

18. Fisch-Fasch. (Farce de poisson.)

Hechten-Fleisch wird anderem Fisch Fleische vorgezogen. Von einem gereinigten, abgeschuppten Hechte oder Schill wird die Haut abgezogen, das Fleisch, welches beiläufig 1 Kilo sein muss, von den Gräten abgelöst und fein geschnitten. 12 Deka abgerindete, blätterig geschnittene in Milch geweichte Semmeln werden auf dem Feuer zu einem Koch gerührt; hat man dieses Koch kalt werden lassen, so wird es sammt dem Fleische im Mörser gestoßen, dann gibt man 14 Deka Butter, 8 Eierdotter 1 ganzes Ei, etwas Salz hinzu, stoßt es noch einmal gut zusammen, passiert es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel, gibt 1 Kaffeelöffel Mehl dazu (wenn man es hat, nimmt man Erdäpfel-Mehl), dann, wenn man will, eine Messerspitze voll weißen Pfeffer und ebensoviel Muscatnuss, rührt es gut durcheinander und verwendet es nun. Man kann es an Fasttagen statt des Hühnerfasch, wie auch an Fleischtagen statt des Kälberfasch zu den Speisen geben. Der Fischfasch ist dem Hühner- und Kalbsfasch seiner Weiße und Flaumigkeit wegen vorzuziehen.

19. Kaiser-Schöberl. (Consommé à l' Impérial.)

Es werden 12 Deka Butter flaumig abgetrieben, 3 Löffel Milch nach und nach eingerührt, 6 Eierdotter und 1 Prise Salz dazugegeben, wenn dieses verrührt ist, wird der Schnee von 6 Eierklar mit 16 Deka Mehl zugleich in die Masse eingemischt. Dies muß sehr behutsam geschehen, damit der Schnee nicht viel zerschlagen wird. Hierauf wird es in eine mit Butter geschmierte, mit Mehl ausgefehte flache Casserolle fingerdick eingefüllt, bei mittelmäßiger Hitze gebacken, auf ein Brett gestürzt und auskühlen gelassen. Man kann es in beliebige Stücke schneiden oder ausstechen und in die Suppe geben. Man gibt das Schöberl erst kurz vor dem Anrichten in die Suppe, weil es sonst zu viel Suppe auffaugt und zu weich wird.

20. Bisquit-Schöberl ohne Butter. (Consommé aux biscottes à la Viennoise.)

In den sehr festen Schnee von drei Eierklar, werden 3 Eierdotter, 6 Deka feines Mehl mit einer Prise Salz und wenn man will etwas Muscatnuss leicht

Digitized by Google

eingemischt, so daß der Schnee nicht verrührt wird, und in eine flache ausgeschmierte mit Mehl ausgefehte Cafferolle, fingerhoch eingefüllt, bei mittelmäßiger Hitze gebacken und dann wie beim Kaiserschöberl verwendet.

21. Semmel-Schöberl. (Consommé au pain blanc.)

12 Deka Butter werden flaumig abgerührt und in selbe 16 Deka abgeriebete, würfelig geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln nebst 8 Eierdottern, etwas Salz, eine Messerspitze fein geschnittene Petersilie eingerührt, dann wird von 6 Eiern der Schnee eingemischt. Gefüllt und gebacken wird es wie das Kaiser-Schöberl.

22. Gries-Schöberl. (Consommé semoule au lait.)

In 1 Liter kochende Milch rührt man 25 Deka Gries ein, läßt den Gries vollkommen auskochen, gibt etwas Salz dazu und gibt es in eine tiefe Schüssel; unterdessen rührt man 12 Deka Butter flaumig ab, schlägt 8 Dotter ein, gibt den ausgekühlten Gries dazu, rührt dies alles gut durcheinander, mischt den Schnee von 8 Klar leicht ein und gibt es in eine flache, mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefehte Cafferolle und läßt es $^3/_4$ Stunden backen. Hierauf schneidet man das Schöberl in beliebig große Stücke, oder sticht es mit einem Ausstecher aus. Einige Minuten vor dem Anrichten wird das Geschnittene mit etwas Suppe in den Suppentopf gegeben, damit die Schöberl sich anfangen. Die nöthige Suppe gießt man noch dazu und gibt sie dann zu Tische.

23. Gerstel-Schöberl (Pfanzel). (Consommé au pain d'orge.)

Von 2 Eiern und einer entsprechenden Quantität Mehl wird ein geriebenes Gerstel gemacht, in $^1/_2$ Liter kochende Milch gegeben und dick ankochen gelassen. Unterdessen treibt man 8 Deka Butter flaumig ab, gibt 8 Dotter und etwas Salz hinein und rührt das ausgekühlte Gerstel dazu. Von 8 Eierklar wird der Schnee leicht eingemischt. Die weitere Behandlung ist wie bei dem Gries-Schöberl, nur kommt das Gerstel-Schöberl zugleich mit der Suppe auf den Tisch.

24. Himmelthau-Schöberl.

In $^1/_2$ Liter siedender Milch werden 25 Deka Himmelthau eingekocht und unter öfterem Umrühren dick ankochen gelassen. Unterdessen treibt man 10 Deka Butter flaumig ab, schlägt 8 Dotter ein, gibt den ausgekühlten Himmelthau und etwas Salz dazu, rührt dieses alles gut untereinander und mischt den Schnee von 8 Eierklar leicht ein. Es wird weiter wie das Gries-Schöberl behandelt.

25. Sago-Schöberl. (Consommé au pain de sagou.)

In $^1/_2$ Liter kochender Milch werden 4 Deka ausgewaschener Sago gekocht; man gibt dies dann in eine tiefe Schüssel, läßt es auskühlen, schlägt 8 Dotter ein, gibt etwas Salz, 4 Löffel voll weiße Semmelbröfel dazu und mischt den Schnee von 8 Eierklar leicht ein. Die weitere Behandlung ist wie beim Gries-Schöberl.

26. Krebs-Schöberl. (Consommé au pain d'écrevisses.)

14 Deka Krebsbutter werden flaumig abgetrieben, 6 Dotter nach und nach eingerührt, 20 Deka würfelig geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln, von 10 Krebsen die ausgelösten Scheren und Schweifeln dazugegeben; dieses alles wird gut unter-

Digitized by Google

einandergerührt, der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Man kann auch $^1/_8$ Liter in Salzwasser gekochte, grüne Erbsen daruntermischen. Dieses Schöberl kann in Dunst gekocht oder gebacken und dann in die Suppe gegeben werden.

27. Erdäpfel-Schöberl. (Consommé de pommes de terre.)

12 Deka Butter treibt man flaumig ab, eine Messerspitze voll grüner Petersilie, 6 Dotter, $^1/_{16}$ Liter Gries und nach diesem ebensoviel Mehl mischt man dazu, dann 16 Deka gekochte, passierte Erdäpfel und etwas Muscatnuss. Dieses alles wird gut untereinandergerührt, der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt und dann wie das Griesschöberl gebacken.

28. Nudel- und Fleckerl-Schöberl.

Von 3 Eiern wird ein Nudelteig gemacht und Nudeln davon geschnitten, welche man in 1 Liter siedender Milch dick aufkochen lässt. 12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 8 Dotter dazugeschlagen, die ausgekühlten Nudeln hineingegeben, gut untereinandergerührt und von 8 Eierklar der Schnee leicht eingemischt. Die weitere Behandlung ist wie bei dem Gries-Schöberl. Anstatt Nudeln kann man auch Fleckerln schneiden.

29. Fridatten-Pfanzel. (Consommé aux Panequets.)

(Nr. 110 und 111.)

Von 4 Eiern werden gebackene Fridatten gemacht, diese nudelig geschnitten und in $^1/_2$ Liter siedender Milch dick angekocht. Unterdessen treibt man 10 Deka Butter flaumig ab, schlägt 5 Dotter ein, gibt etwas Salz, die ausgekühlten Fridatten, wenn man will, etwas Muscatnuss dazu, rührt das alles gut untereinander und mischt den Schnee von 5 Eierklar leicht ein. Es wird in Dunst gesotten oder auch gebacken und wie das Gries-Schöberl behandelt.

30. Ragout-Pfanzel. (Consommé garni au pain de ragout.)

12 Deka Butter treibt man flaumig ab, schlägt 6 Dotter ein, gibt 16 Deka fein geschnittenes, gebratenes Fleisch, etwas Petersilie, Salz und 6 Deka Semmelbrösel, die zuvor mit Milch befeuchtet wurden, dann in Salzwasser gekochte Erbsen oder Spargelerbsen, Krebsschweifeln, $^1/_{16}$ Liter sauern Rahm, $^1/_{16}$ Liter Mehl dazu. Wenn dies gut untereinandergerührt ist, mischt man den Schnee von 6 Eierklar leicht ein und lässt es backen oder im Dunst kochen. An Fasttagen kann man auch gebratenes oder gekochtes Fischfleisch dazu verwenden.

31. Erdäpfel-Wandeln. (Consommé garni au pain de pommes de terre.)

6 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, in diese 18 Deka gekochte, passierte Erdäpfel, 1 Kaffeelöffel feiner Gries, etwas Salz, 2 Eierdotter und 1 ganzes Ei gut untereinandergerührt und von 2 Eierklar der Schnee eingemischt. Kleine Formen werden mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefeht, zur Hälfte angefüllt, in Dunst gekocht und mit brauner Suppe serviert.

32. Bröfel-Wandeln. (Consommé au pain blanc.)

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 6 Eierdotter, etwas Salz eingerührt, dann 18 Deka weiße Semmelbröfel nebst dem Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt. Die weitere Behandlung ist wie bei den Erdäpfel-Wandeln.

Digitized by Google

33. Mark-Wandeln. (Consommé à la moelle de boeuf.)

12 Deka Mark läßt man weich werden, dann passiert man es durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel, gibt 2 Deka Butter dazu und treibt es flaumig ab, rührt 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 16 Deka abgerindete, fein würfelig geschnittene mit Milch genetzte Semmeln und etwas Salz ein; sodann wird der Schnee von 3 Eierklar eingemischt. Die fernere Behandlung ist wie bei den Erdäpfel-Wandeln.

34. Krebs-Wandeln. (Consommé au pain d'écrevisses.)

Von 12 Stück in Salzwasser gekochten Krebsen werden die Scheren und Schweifchen ausgelöst, die Schalen mit 14 Deka Butter im Mörser gestoßen, in eine Casserolle gegeben und etwas geröstet, dann wird dies durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, etwas Salz, eine Messerspitze Petersilie, nach und nach 4 Dotter eingerührt, die ausgelösten, fein geschnittenen Scheren und Schweifchen der Krebse werden mit dem Schnee von 4 Eierklar und 6 Deka Semmelbröfel leicht eingemischt. Die fernere Behandlung ist dieselbe wie bei den Erdäpfel-Wandeln.

35. Leber-Pudding oder Wandeln. (Poudding de foie de veau.)

60 Deka Kalbsleber wird geschabt und fein geschnitten, unterdessen wird 1 Kaffeelöffel voll grüne, fein geschnittene Petersilie, 1 kleines Stück Zwiebel, eine Messerspitze Majoran in etwas Butter geröstet. Nun werden 16 Deka abgeriebene, feinblätterig geschnittene, mit Milch genetzte Semmeln mit der Leber und dem Gerösteten gestoßen und durch ein Sieb passiert. 10 Deka Butter werden abgetrieben und in selbe die durchpassierte Leber sammt 4 Eierdottern, etwas Salz (und, wenn man will, etwas Gewürz) eingerührt. $^1/_4$ Liter weiße Semmelbröfel wird mit dem Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, dann wird es in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefehte Form eingefüllt und im Dunst gekocht.

36. Hirn-Pudding. (Consommé à la cervelle de veau.)

Ein Kalbshirn wird in kaltes Wasser gegeben, rein abgehäutet, im Salzwasser gekocht und durch ein Sieb passiert. Nun werden 12 Deka Butter flaumig abgetrieben, das Hirn, 4 Eierdotter, etwas Salz und Muscatnuss und 16 Deka mit Milch genetzte, weiße Semmelbröfel in selbe eingerührt. Der Schnee von 4 Eierklar wird leicht eingemischt, dann Alles in die Form gefüllt und gebacken oder in Dunst gekocht.

37. Haché-Pudding.

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 6 Eierdotter nach und nach eingerührt, 16 Deka abgerindete, blätterig geschnittene, in Milch erweichte Semmeln, etwas fein geschnittene Petersilie mit einem Champignon in Butter geröstet, 16 Deka gebratenes, fein geschnittenes Fleisch, etwas Salz, Muscatnuss, dieses Alles wird gut untereinander gerührt, von 6 Eierklar der Schnee leicht eingemischt und dann im Dunst gekocht oder gebacken.

38. Kälber-Fasch-Pudding. (Consommé de farce de veau.)

8 Deka abgerindete Semmeln werden feinblätterig geschnitten, mit Milch genetzt und so lange am Feuer gerührt, bis es wie ein Teig aussieht, dann gibt man es auf einen Teller und läßt es kalt werden. Unterdessen schneidet man

Digitized by Google

34 Deka rohes Kalbfleisch sehr fein, gibt das Fleisch mit der ausgekühlten Semmel in einen Mörser und stoßt es mit 6 Deka Butter und 2 ganzen Eiern sehr fein, passiert dies durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel, gibt 1 Messerspitze voll weißen Pfeffer, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 2 ganze Eier, 1 Dotter und $^1/_4$ Liter Milch dazu. Dieses Alles wird gut untereinander gerührt, in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefehte Form eingefüllt, in Dunst gekocht, gestürzt, in Stücke geschnitten und so in die Suppe gegeben. Zu Ragout verwendet, wird es in einer runden Reifenform gekocht.

39. Gries-Pudding. (Consommé au pain de semoule.)

Es werden 16 Deka Butter flaumig abgetrieben und in diese 5 Eierdotter, 20 Deka Gries, etwas Salz eingerührt, der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt und sodann in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefehte Reifform eingefüllt; hierauf läßt man es $^3/_4$ Stunden im Dunste kochen, stürzt den Pudding auf ein Brett, läßt ihn überkühlen, schneidet ihn in beliebige Stücke, übergießt diese mit kochender Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten stehen.

40. Reis-Pudding für die Suppe. (Consommé au pain de riz.)

Es werden 20 Deka Reis in heißem Wasser gewaschen, auf ein Sieb gegeben, damit er gut ablänft, in $^1/_2$ Liter kochende Milch eingerührt und dick ankochen gelassen. Sodann werden 8 Deka Butter eingerührt und der Reis in eine tiefe Schüssel gegeben; wenn er vollkommen abgekühlt ist, 4 Eierdotter, etwas Salz und Muscatnuss eingerührt, der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt und dann eingefüllt. Sodann wird dasselbe in Dunst gekocht oder wie das Kaiserschöberl gebacken.

41. Einbund für Suppen. (Quenelles.)

In 12 Deka abgetriebene Butter schlägt man 6 ganze Eier, eines nach dem andern, ein. 26 Deka fein geschnittene, gebratene oder gesottene Fleischüberreste gibt man mit etwas Salz, 1 Messerspitze voll weißen Pfeffers und 1 Kaffeelöffel voll grüner Petersilie zu dem Abgetriebenen. 14 Deka Semmelbrösel mit $^1/_{16}$ Liter Milch befeuchtet, mengt man gut zu dem Vorhergehenden. Ein Tuch wird in der Mitte mit Butter beschmiert, der Fasch darauf gelegt, mit Spagat fest zusammengebunden, in siedendes Salzwasser gegeben und $^3/_4$—1 Stunde zugedeckt kochen gelassen. Nachher wird der Fasch aus dem Tuche herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und so zur Suppe serviert, oder man schneidet den Fasch in beliebig große Stücke und gibt diese in die Suppe. Kommt der Einbund nicht zertheilt zu Tische, so garniert man denselben mit kleinen gebackenen Erdäpfel-Knödeln und gerösteten kleinen Semmelstücken, so, daß er zierlich aussieht. Wenn man hat und will, kann man den Einbund mit feingeschnittenem Kerbel-Kraut bestreuen.

42. Eingebundenes Polnisch. (Quenelles à la polonaise.)

In 16 Deka abgetriebene Butter gibt man nach und nach 8 ganze Eier, 20 Deka abgerindete, würfelig geschnittene, mit Milch genetzte, gut ausgedrückte Semmeln, 8 Deka würfelig geschnittenes Mark, $^1/_8$ Liter gesottene grüne Erbsen, 1 gesottene, kleine, würfelig geschnittene gelbe Rübe, 1 gesottene, würfelig geschnittene rothe Rübe, 3 hartgekochte, würfelig geschnittene Eier, 16 Deka fein geschnittenes, gebratenes Fleisch, 8 Stück gekochte und halbierte Hahnenkämme, wenn man hat

Digitized by Google

und will, von 12 Krebsen die Schweifeln und Scheren, 1/8 Liter Rahm, etwas Salz und Pfeffer; dieses Alles wird gut untereinandergerührt und so wie der vorhergehende Einbund in einer Serviette in Salzwasser gekocht. An Fasttagen gibt man statt des Fleisches auch naturgebratenes Fischfleisch von Hecht, Schill, Huchen, Hausen oder Schleihe. (Man kann sich auch des gekochten Stockfisch-Fleisches bedienen.) An Fasttagen kann dieser Einbund mit Parmesankäse bestreut werden. An Fleischtagen garniert man diesen Einbund mit verschiedenen klein geschnittenen Würsten, gebratener Gansleber und in Butter gerösteten kleinen Semmelstücken. Oben, in der Mitte des Einbundes gibt man zwischen 2 Semmelkrusten, die gebacken sind, 1 Hahnenkamm, oder 1 Stück gebratene Gansleber, oder 1 Stück Wurst. Der Einbund muß ziemlich heiß mit der Suppe serviert werden.

43. (Butter) Mehl-Nockerln. (Noques au beurre.)

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 6 Löffel kalte, ungekochte Milch und nach jedem Löffel Milch 1 Löffel Mehl eingerührt, 2 ganze Eier und 2 Dotter nach und nach dazugeschlagen und dies mit ungefähr 1/4 Liter Mehl befestigt. Mittelst eines Eßlöffels, welcher jedesmal in kochendes Wasser getaucht werden muß, legt man ein Stück Teig in die siedende Suppe oder in Salzwasser ein. Man kann auch die Eierklar zu Schnee schlagen.

44. Gries-Nockerln. (Noques au semoule.)

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Eier nach und nach dazugerührt und nach jedem Ei 1 Löffel Gries nachgegeben, im Ganzen sind 25 Deka Gries, einschließlich der schon verrührten 4 Löffel voll, erforderlich, welche, mit 2 Löffel Milch vermischt werden, worauf der Teig 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen wird. Die weitere Verfahrungsart ist dieselbe wie bei den Mehl-Nockerln.

45. Hirn-Nockerln. (Noques à la cervelle de veau.)

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 2 ganze Eier und 2 Dotter eingerührt, 20 Deka abgeriebete, würfelig geschnittene, in Milch genetzte Semmeln mit 1/2 in Salzwasser gesottenem und hernach passiertem Kalbshirn, werden nebst etwas Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und 6 Deka Mehl eingemischt und von diesem wie bei dem Vorhergehenden, Nockerln geformt.

46. Leber-Nockerln. (Noques au foie.)

Zu 60 Deka geschabter Leber gibt man 1/2 Kaffeelöffel fein geschnittene, grüne, in etwas Butter geröstete Petersilie und 1 Messerspitze Majoran. Mit diesem werden 30 Deka fein geschnittenes Mark, 20 Deka abgeriebete, würfelig geschnittene, in Milch genetzte Semmeln, 2 ganze Eier und 2 Dotter, etwas Salz (Pfeffer und Gewürz nach Belieben), gestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Man rührt dann 6 Deka Semmelbrösel dazu, läßt es 3/4 Stunden zugedeckt stehen und legt davon in kochendes Salzwasser Nockerln ein, 8—10 Minuten läßt man sie zugedeckt kochen und nimmt sie dann mit einem Backlöffel heraus.

Anmerkung: Nach Belieben kann man auch 1/2 Kaffeelöffel fein geschnittene Zwiebel mit der Petersilie rösten lassen.

47. Leber-Reis. (Riz de foie.)

Von derselben Lebermasse wird auch Leber-Reis bereitet, nämlich man legt ein Reibeisen über eine Casserolle, worin sich kochendes Salzwasser befindet und

Digitized by Google

drückt die Lebermasse mittelst eines Kochlöffels in die siedende Suppe oder Salzwasser. Der Leber-Reis, welcher sich gebildet hat, wird mit einem Backlöffel herausgenommen und in einen Suppentopf gegeben, worin sich 4 Finger hoch heiße Suppe befinden muß. So wird fortgefahren, bis der Teig verarbeitet ist. Statt des Reibeisens kann man sich auch eines Durchschlages bedienen, um den Leberteig durchzudrücken. Die erforderliche heiße Suppe wird über den Leber-Reis gegossen und so serviert. Gleichzeitig mit den Bröseln gibt man 2 Eßlöffel Mehl dazu.

48, 49, 50. Nockerln von Hühnern-, Kälber- und Fisch-Fasch.

Die Bereitung derselben geschieht von den unter Nr. 15, 16 und 18 angegebenen Faschen. Mittelst eines Eßlöffels werden beliebig große Nockerln in siedendes Salzwasser eingelegt, worauf man sie zugedeckt 10—15 Minuten kochen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen und zu brauner kräftiger Suppe in den Suppentopf gegeben.

51. Weiße Bröfel-Knödel. (Quenelles au pain blanc.)

In 10 Deka abgetriebene Butter werden 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, etwas Salz eingerührt, 20 Deka weiße, mit 4 Eßlöffel Milch genetzte Semmelbröfel dazugegeben und gut untereinander verrührt. $^1/_4$ Stunde zugedeckt stehen gelassen und dann daraus kleine Knödel geformt, welche ungefähr 10 Minuten in siedendem Salzwasser oder in der Suppe zugedeckt kochen müssen, worauf man sie zur Suppe, wie auch zum Eingemachten geben kann.

52. Hirn-Knödel. (Quenelles à la cervelle de veau.)

Diese werden aus derselben Masse wie die Bröfel-Knödel gemacht, mit dem Unterschiede jedoch, daß $^1/_2$ abgehäutetes, in Salzwasser gekochtes und durch ein Sieb passiertes oder in Stücken geschnittenes Kalbshirn nebst etwas weißem Pfeffer und 3 Deka weißen Semmelbröfeln dazu gerührt wird.

53. Mark-Knödel. (Quenelles à la moelle de boeuf.)

Man gibt 14 Deka fein geschnittenes Mark in eine tiefe Schüssel und stellt es warm, nach 10 Minuten wird es flaumig abgetrieben und 3 abgeriebene, fein würfelig geschnittene, mit $^1/_8$ Liter Milch genetzte Semmeln, 2 ganze Eier, 2 Eierdotter, etwas Salz eingerührt und ungefähr 20 Deka Mehl dazugemischt. Man macht dann beliebig große Knödel und kocht sie in Salzwasser. Nach Belieben kann man auch eine Messerspitze Muscatnuss dazunehmen.

54. Erdäpfel-Knödel. (Quenelles de pommes de terre.)

In 16 Deka abgetriebene Butter werden 50 Deka gekochte, heiß passierte Erdäpfel, 3 Eierdotter und 2 ganze Eier nebst $^1/_{16}$ Liter Gries, eben so viel Mehl und etwas Salz, 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie eingerührt, $^1/_2$ Stunde zugedeckt stehen gelassen und sodann daraus Knödel geformt. In siedendem Salzwasser läßt man sie $^1/_4$ Stunde kochen.

55. Erdäpfel-Knödel, gebacken. (Quenelles de pommes de terre frites.)

In 8 Deka abgetriebene Butter gibt man 2 ganze Eier und 3 Eierdotter, etwas Salz, eine Messerspitze fein geschnittene, grüne Petersilie. Von 6 mittel-

Digitized by Google

großen, gebratenen Erdäpfeln wird das Mark herausgenommen, durch ein Sieb gedrückt, zu der abgetriebenen Butter gegeben und gut untereinander gerührt. $^1/_2$ Stunde vor der Eßzeit backt man von der Erdäpfelmasse kleine Knödel in Schmalz, legt sie auf Fließpapier und gibt sie in die Suppe.

56. Reis-Knödel. (Quellenes de riz.)

16 Deka Reis werden in heißem Wasser gewaschen, in $^1/_2$ Liter Milch dick angekocht, sodann auskühlen gelassen; unterdessen werden 12 Deka Butter abgetrieben, 2 ganze Eier und 3 Eierdotter eingerührt, der ausgekühlte Reis mit 8 Deka abgeriebten, würfelig geschnittenen, mit Milch genetzten Semmeln und etwas Salz eingerührt, wenn man hat und will, gibt man $^1/_{16}$ Liter feine, grüne, gekochte Erbsen und 2 Eßlöffel voll Mehl dazu und formt in beliebiger Größe Knödel daraus.

57. Fasch-Knödel in gemischten Farben nach Harlequin. (Quenelles de farce à la harlequin.)

$^1/_2$ Kilo Kälberfasch wird in 4 gleiche Theile geschieden; nachdem man den einen Theil mit Spinattopfen grün, den zweiten Theil mit Cochenille roth gefärbt hat, läßt man den dritten Theil weiß und macht von jedem dieser Theile nussgroße Knödel. Vor dem Anrichten werden die grünen, rothen und weißen Knödel in Salzwasser 6 Minuten lang gekocht, die aus dem vierten Theil des Faschs gemachten Knödel werden aus dem Schmalz gebacken bis sie eine schöne gelbe Farbe haben, hierauf mit den übrigen in einen Suppentopf gegeben und mit weißer, kräftiger Suppe serviert. Statt Cochenille kann auch 1 Kaffeelöffel geschabte Milz genommen werden.

58. Haché-Knödel. (Quenelles de viande hachée.)

8 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 2 Eierdotter und 2 ganze Eier eingerührt, 10 Deka abgerindete, würfelig geschnittene, in Milch genetzte Semmeln, 12 Deka gebratenes, fein geschnittenes Fleisch, etwas grüne Petersilie, 1 Champignon, wenn man will 1 Stück Rocambol, dieses Alles wird fein geschnitten und geröstet. Das Geröstete wird sodann mit etwas Salz und 5 Deka Mehl zu der Masse gegeben, gut untereinandergerührt, woraus dann Knödel in beliebiger Größe geformt werden. Sollte der Teig weich sein, so kann man einen Eßlöffel voll weißer Semmelbrösel darunter geben. Die Knödel werden in Salzwasser gekocht und in Suppe serviert.

59. Leber-Knödel. (Quenelles de foie de veau.)

32 Deka Kalbsleber und ein kleines Stück Milz (die Milz kann auch wegbleiben) wird mit einem Messer fein geschabt; unterdessen wird $^1/_2$ Kaffeelöffel fein geschnittene Zwiebel mit etwas grüner Petersilie geröstet und das Geröstete mit einer Messerspitze Majoran und der Leber in einen Mörser gegeben und sammt 16 Deka abgeriebenen, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, nebst 16 Deka Butter oder Abschöpf-Fett gestoßen, durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, 1 ganzes Ei und 1 Eidotter, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und eine Messerspitze weißer Pfeffer, 16 Deka Semmelbrösel dazugegeben. Alles wird gut untereinandergerührt, zugedeckt und $^1/_2$ Stunde stehen gelassen; nach diesem werden in beliebiger Größe Knödel gemacht und wie die Vorhergehenden behandelt.

Digitized by Google

60. Leber-Knödel ohne Eier. (Quenelles de foie de boeuf.)

32 Deka Rindsleber werden fein geschabt, 16 Deka abgeriebene, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln gibt man in eine tiefe Schüssel, etwas fein geschnittene grüne Petersilie und $^1/_2$ Kaffeelöffel Zwiebel wird in 8 Deka Abschöpf-Fett oder Butter geröstet, dann seiht man dieses Fett durch einen Seihlöffel zu der Leber, so daß die Zwiebel zurückbleibt, dann gibt man eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer, Salz und 18 Deka Bröfel, ferner 2 Eßlöffel Mehl und eine Prise Majoran dazu. Dieses wird gut untereinandergerührt, $^1/_2$ Stunde zugedeckt stehen gelassen, davon macht man dann Knödel in beliebiger Größe. Die übrige Behandlung ist wie bei den vorigen Knödeln.

61. Feine Speck-Knödel. (Quenelles au lard.)

Man gibt 14 Deka frischen, fein würfelig geschnittenen Speck in eine Casserolle und läßt ihn so lange auf dem Feuer, bis der Speck glänzend ist, dann werden 24 Deka abgeriebene, würfelig geschnittene Semmeln mit Milch genetzt, der Speck darüber gegeben und gut durcheinandergemischt. Nun werden 6 Deka Butter abgetrieben, 3 Dotter und 2 ganze Eier, etwas Salz, 6 Deka Mehl mit dem Speck und den Semmeln eingerührt, $^1/_4$ Stunde zugedeckt stehen gelassen. Die fernere Behandlung ist dieselbe wie bei den vorigen Knödeln.

62. Ordinäre Speck-Knödel. (Quenelles au lard.)

32 Deka Speck werden würfelig geschnitten, in einer Casserolle auf dem Feuer so lange geröstet, bis der Speck glasartig aussieht, sodann über 32 Deka würfelig geschnittene, mit $^1/_8$ Liter Milch genetzte Semmeln gegossen und gut untereinandergerührt. Nun wird $^1/_8$ Liter Milch mit 3 ganzen Eiern abgesprudelt, über die Semmeln gegossen, etwas gesalzen, eine Messerspitze fein geschnittene Petersilie und $^1/_4$ Liter Mehl gut untereinandergerührt, $^1/_4$ Stunde stehen gelassen; sodann wird in einen in kochendes Wasser getauchten Schöpflöffel so viel Teig gegeben, als man einen Knödel groß machen will und rundet denselben mit einem Kochlöffel ab oder man taucht die Hände in Wasser und formt auf diese Art die Knödel, welche sodann in das kochende Salzwasser gegeben werden.

63. Mehl- oder gewöhnliche Semmel-Knödel. (Quenelles de pain blanc.)

14 Deka Butter, oder 12 Deka Schmalz oder Abschöpf-Fett wird heiß gemacht und über 24 Deka würfelig geschnittene Semmeln, mit $^1/_8$ Liter Milch genetzt, gegossen, $^1/_8$ Liter Milch mit 1 Eierdotter und 2 ganzen Eiern abgesprudelt auch darüber gegeben, gesalzen und mit 20 Deka Mehl befestigt, woraus man dann beliebig große Knödel macht.

64. Semmel-Knödel. (Quenelles de pain blanc.)

12 Deka Butter werden abgetrieben, 2 ganze Eier und 2 Eierdotter eingerührt, 20 Deka würfelig geschnittene Semmeln mit $^1/_{16}$ Liter Milch genetzt, in Butter geröstete Petersilie, dann etwas Salz, 3 Eßlöffel Mehl und ungefähr 3 Eßlöffel Semmelbröfel gut untereinandergerührt und beliebig große Knödel hieraus geformt.

65. Abgetriebene Gries-Knödel. (Quenelles de semoule.)

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 2 Eßlöffel voll Wasser, 2 Eierdotter, 2 ganze Eier, etwas Salz nebst 18 Deka Gries dazugerührt und $^1/_4$ Stunde

Digitized by Google

zugedeckt stehen gelassen. Damit sie die richtige Festigkeit bekommen, werden 9 Deka Gries nachgerührt und 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Ist dies geschehen, so werden kleine Knödel daraus gemacht, $^1/_4$ Stunde in Salzwasser gekocht, mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt, noch 5 Minuten zugedeckt stehen gelassen, sodann mit einem Seihlöffel herausgenommen und in die Suppe gegeben.

66. Ordinäre Gries-Knödel. (Quenelles de semoule.)

Unter 1 Liter Gries wird $^1/_2$ Liter Semmelbröfel, welche in 10 Deka Schmalz oder würfelig geschnittenem Speck geröstet werden, gemischt (man kann auch anstatt $^1/_2$ Liter Semmelbröfel 24 Deka würfelig geschnittene Semmeln rösten), dann $^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittene Petersilie in 10 Deka Schmalz geröstet, heiß über den Gries gegossen, gesalzen und gut untereinandergerührt, sodann $^1/_2$ Liter kochendes Wasser darüber gegossen und so lange gerührt, bis es einen festen Teig bildet, woraus man Knödel in beliebiger Größe formt und in Salzwasser mit einem Sträußchen Petersilie kocht, jedoch nicht zu viele in einen Topf.

67. Schinken-Knödel. (Quenelles de jambon.)

Man rührt 20 Deka frische Butter flaumig ab, gibt nach und nach 3 ganze Eier und 3 Eierdotter dazu, nebst etwas Salz und Muscatnuss, dann zuletzt 32 Deka sehr fein geschnittenen mageren Schinken und $^1/_2$ Liter Semmelbröfel und rührt dies gut untereinander. Man macht einen kleinen Knödel zur Probe. Sollte dieser beim Kochen auseinandergehen, so gibt man noch etwas Bröfel dazu. Kurz vor dem Anrichten kocht man sie 10 Minuten langsam und zugedeckt in Salzwasser ab und hebt sie sodann mit einem Schaumlöffel in die Suppe.

68. Palffy-Knödel oder Riesen-Knödel [ohne Mehl]. (Quenelles à la Palffy.)

So viele Personen sind, so viele Semmeln nimmt man. Auf 8 Semmeln (oder 32 Deka), welche man klein würfelig schneidet und mit $^1/_2$ Liter Milch netzt, nimmt man 16 Deka Butter, treibt sie flaumig ab, schlägt 6 ganze Eier und 2 Dotter hinein, vermischt es gut mit den Semmeln und 20 Deka würfelig geschnittenem Speck, salzt es etwas und gibt es in ein in kaltes Wasser getauchtes, gut ausgedrücktes und über einen Weidling gebreitetes Tuch, bindet dieses fest mit Spagat kurz oder den Teig zusammen, gibt es in kochendes Salzwasser und lässt es zugedeckt $1^1/_2$ Stunden kochen. Beim Anrichten wird das Tuch von dem Knödel genommen, dieser auf eine Schüssel gelegt und mit geröfteten Semmelbröfel übergossen und sogleich zu Tische gegeben.

Anmerkung. Anstatt Speck kann man auch gekochtes Selchfleisch oder Schinken, würfelig geschnitten, dazugeben. Man kann den Knödel auch mit Gemüsen, Saucen und Obstspeisen servieren oder zur Suppe geben. Der Speck muß sehr klein würfelig geschnitten und etwas geröstet werden, daß er glasartig aussieht. Die Dauer des Kochens richtet sich nach der Größe des Knödels. Wenn dieser von der halben Masse gemacht wird, muß er nicht $1^1/_2$, sondern $^3/_4$ Stunden kochen.

69. Kernfett-Knödel ohne Semmeln. (Godiveau.)

Man gibt in $^3/_4$ Liter Mehl $^1/_4$ Liter sauren Rahm, 2 ganze Eier und 1 Dotter, etwas Salz und rührt dies zu einem Teige; 22 Deka von aller Haut befreites, würfelig geschnittenes, im kalten Wasser ausgewässertes und ausgedrücktes Kernfett gibt man zu dem Teige, rührt ihn gut untereinander und lässt ihn zugedeckt $^1/_2$ Stunde stehen. Sodann werden in kochendes Salzwasser von diesem Teige beliebig große Knödel eingelegt und 20 Minuten zugedeckt darin gekocht.

Digitized by Google

Sie werden entweder mit Suppe serviert oder auch mit Butter und Semmelbröfel überbrüht und zu Obstspeisen, Lungenbraten, Rostbraten ꝛc. gegeben.

70. Bauern-Knödel ohne Ei. (Quenelles à la paysan.)

8 Stück Semmeln (32 Deka) werden würfelig geschnitten, in 16 Deka Fett (Butter oder Schweinschmalz) mit einem Kaffeelöffel voll grüner, fein geschnittener Petersilie geröstet; die Semmeln müssen sich resch anfühlen. Indessen gibt man in eine tiefe Schüssel 1 Liter Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz dazu und rührt das Mehl mit $^1/_2$ Liter kaltem Wasser zu einem dünnen Teig, gibt die gerösteten Semmeln hinein und rührt es gut untereinander. Statt Wasser kann zu diesen Knödeln auch Milch genommen werden. Alles Weitere wie bei „Ordinäre Speck-Knödel".

71. Schlesische Knödel von Gerstenmehl. (Quenelles à la silesienne.)

Man macht von Gerstenmehl, Salz und kaltem Wasser einen weichen Teig, wie zu Nudeln, den man fingerdick auswalkt und mit braungeröstetem Speck oder Krammeln gut bestreut, dann strudelartig zusammenrollt, in 3 Finger breite Stücke theilt, die man im Salzwasser kocht, dann mit gebratenem, würfelig geschnittenem Speck, oder, wenn man will, mit gebratener Zwiebel bestreut und zu Selchfleisch oder Kraut serviert.

72. Topfen-Knödel mit Gries.

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 5 Dotter und 3 ganze Eier nach und nach eingerührt. Dazu gibt man dann 64 Deka passierten Topfen, 24 Deka abgeriebete, würfelig geschnittene, in $^1/_8$ Liter Milch erweichte Semmeln, 26 Deka Gries, und läßt dies 1 Stunde rasten. Man formt dann von diesem Teig Knödel und gibt sie in siedendes Salzwasser, in welchem man sie ungefähr 15—20 Minuten, je nach der Größe der Knödel, zugedeckt kochen läßt. Selbe werden durch das Kochen bedeutend größer. Mittelst eines Backlöffels werden sie herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, oder, wenn man will, mit geriebenem Lebzelten überstreut und mit zerlassener Butter übertropft. Wenn sie zur Suppe gehören, gibt man nichts dazu.

73. Topfen-Knödel mit Mehl.

10 Deka Butter treibt man flaumig ab, gibt 5 ganze Eier, 60 Deka passierten Topfen, etwas Salz, $^1/_2$ Liter Mehl und 12 Deka weiße Semmelbröfel, eines nach dem andern, dazu und verrührt es gut. Man formt von diesem Teige mittelgroße Knödel und behandelt sie so, wie es bei den Topfen-Knödeln mit Gries angegeben ist.

74. Tiroler-Knödel. (Quenelles à la tirolienne.)

30 Deka fein würfelig geschnittenen Speck röstet man so lange, bis er glasartig aussieht, hierauf gibt man 32 Deka würfelig geschnittene Semmeln dazu, rührt beides zusammen am Feuer so lange, bis sich das Fett in die Semmeln gezogen hat, gibt sie alsdann in eine tiefe Schüssel und läßt sie auskühlen. $^1/_2$ Stunde vor dem Einkochen gibt man zu den Semmeln $^1/_2$ Liter Mehl, sprudelt 2 ganze Eier und 1 Eierdotter mit $^1/_2$ Liter Milch gut ab, gießt es zu den Semmeln, rührt es gut untereinander und läßt es bis zum Einkochen zugedeckt stehen, damit sich die gerösteten Semmeln erweichen. Hierauf formt man beliebig große Knödel, legt sie in siedendes Salzwasser ein und läßt sie $^1/_4$ Stunde

Digitized by Google

zugedeckt kochen. Nach Belieben kann man auch in die Mitte eines jeden einen Eßlöffel voll fein würfelig geschnittenes, gekochtes Selchfleisch, oder ebensolches gedünstetes Gemüse, wie Kraut, Kohl ꝛc. hinein geben.

75. Lungen- oder Fleisch-Strudel.

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Fett, Butter, Abschöpf- oder Schweinefett, dazu kommt $^1/_2$ Kaffeelöffel geschnittene Petersilie, 1 Messerspitze Majoran (wenn man will $^1/_2$ Kaffeelöffel voll feingeschnittene Zwiebel), läßt es rösten und gibt 8 Deka Semmelbrösel dazu. Alles dieses und 62 Deka gekochtes, fein geschnittenes Kalbs- oder Lammsbeuschel rührt man gut untereinander, so daß es heiß wird. Das Geröstete kommt dann in eine Schüssel, man gibt das nöthige Salz, Gewürz und, wenn man will, Pfeffer, von jedem eine Messerspitze voll, dazu, schlägt 2 ganze Eier ein und rührt es gut untereinander. Unterdessen macht man einen Strudelteig von $^1/_2$ Liter Mehl; nämlich man gibt auf ein Brett $^1/_2$ Liter Mehl, macht in der Mitte eine Grube, gibt 1 Messerspitze voll Salz, 1 ganzes Ei und ungefähr $^1/_8$ Liter lauwarmes Wasser nach und nach zu dem Mehl, und zwar arbeitet man mit der rechten Hand oder mit einem breiten Messer das Wasser in das Mehl, während man mit der linken Hand mittelst eines Messerrückens nachhilft. Der Teig soll sich leicht ziehen lassen. Man knetet ihn so lange auf dem Brette, bis er sich von der Hand loslöst. Man bestreut das Brett mit etwas Mehl, gibt den Teig darauf, bearbeitet ihn mit dem Ballen und der flachen Hand so lange, bis Blasen an dem Teig sichtbar sind. Auf ein mit Mehl bestreutes Brett legt man den Teig derart, daß der bearbeitete Theil nach unten, der glatte, spitzige nach oben kommt. Er wird dann mit einer tiefen, warmen Schüssel zugedeckt, um ihn $^1/_2$ Stunde rasten zu lassen. Nach dieser Zeit wird ein Tisch mit einem Tuch bedeckt, selbes stark mit Mehl bestreut, der Teig in die Mitte gelegt, mit Mehl bestaubt und mittelst eines Treibholzes (Nudelwalker) etwas ausgewalkt, hernach wird er ausgezogen, und um dies zu thun, muß man beide Hände so halten, daß die Daumen einwärts stehen und der Teig über beide Zeigefinger zu liegen kommt. So zieht man den Teig, über dem Tuch etwas erhöht, in eine bestimmte Länge, legt ihn dann auf das Tuch und zieht ihn mit den Fingerspitzen vollkommen fein aus. Die Ränder, welche nie ganz fein werden, schneidet man weg, bestreicht ferner mittelst eines Pinsels den Teig mit aufgeklopften Eiern und vertheilt alsdann die kalte Fülle gleichmäßig bis an den Rand des Teiges. Man schlägt hierauf den Teig auf eine Seite 3 Finger breit um, diesen Umschlag bestreut man mit der noch übrigen Fülle und rollt dann, indem man das Tuch leicht in die Höhe hält, den Teig zusammen. Man bestreut alsdann den Strudel der Länge nach mit Mehl, theilt ihn mittelst eines in Mehl getauchten Kochlöffels in beliebig große Stücke (ungefähr 2—3 Finger breit), so zwar, daß beim Aufdrücken die Fülle zu beiden Seiten des Stieles zurückgedrängt wird und der Teig sich schließt, den man noch außerdem an beiden Seiten mit dem Zeigefinger und dem Daumen zusammendrückt und auf ein mit Mehl bestreutes Brett legt. Man gibt die Strudeln in kochendes Salzwasser und läßt sie 10—12 Minuten zugedeckt kochen, nimmt sie dann mit einem Backlöffel heraus und gibt sie in die heiße Suppe, welche gleich zugedeckt zu Tische kommt. Zu bemerken ist noch, daß die Lungenstrudeln wie alle folgenden gekochten Strudeln, allsogleich, nachdem sie aus dem siedenden Wasser genommen werden, aufgetragen werden müssen, da sie durch längeres Stehen fest werden. Noch sei erwähnt, daß man gekochte oder gebratene Fleischüberreste statt des Beuschels verwenden kann.

Digitized by Google

76. Abgetriebene Gries-Strudeln.

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 5 ganze Eier, $^1/_4$ Liter Milchrahm in 30 Deka Gries eingerührt und 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Mit dieser Fülle bestreicht man den ausgezogenen Teig, welcher von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht wurde. Die weitere Behandlung ist dieselbe wie bei den Lungenstrudeln.

77. Erdäpfel-Strudeln.

In 12 Deka abgetriebene Butter rührt man 2 Dotter und 2 ganze Eier, 32 Deka heiß passierte Erdäpfel, wenn möglich gebratene, 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittene Petersilie, etwas Salz, $^1/_8$ Liter Milchrahm, und rührt den Schnee von 2 Eiern leicht ein. Diese Masse wird auf dem ausgezogenen Strudelteig (welcher von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht wurde) aufgestrichen, 2 Eßlöffel Gries darüber gestreut, dann wie die vorhergehenden Strudeln behandelt.

78. Krebs-Strudeln.

12 Deka Krebsbutter werden flaumig abgetrieben, 3 Eier und 3 Dotter eines nach dem andern eingerührt, 12 Deka abgeriebete, feinwürfelig geschnittene, in Milch genetzte Semmeln, $^1/_{16}$ Liter Milchrahm wird eingemischt, etwas Salz, weißer Pfeffer, 1 Messerspitze voll Petersilie dazu gegeben und der Schnee von 3 Eierklar leicht eingemischt. Diese Fülle wird auf dem fein ausgezogenen Strudelteig, welcher von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht wurde, aufgestrichen und überdies mit den fein geschnittenen Scheren und Schweifchen von 15 Krebsen, 8 Deka Semmelbröfel und $^1/_{16}$ Liter gekochten grünen Erbsen besäet, leicht zusammengerollt und so wie die Lungenstrudeln behandelt.

79. Gesottene Topfen-Strudeln.

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 5 ganze Eier, eines nach dem andern, eingeschlagen. Dazu kommen 48 Deka passierter Topfen, $^1/_8$ Liter Milchrahm, etwas Salz, fein geschnittene grüne Petersilie. Dieses alles wird gut untereinander gerührt und auf den Strudelteig, welcher von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht wurde, aufgestrichen, mit 4 Deka weißen Semmelbröseln besäet, leicht zusammengerollt und weiters wie die Lungenstrudeln behandelt.

80. Schwamm-Strudeln.

Ein Teller voll Schwämme, ungefähr 1 Kilo, nämlich Pilsling, Brätling, gelbe Schwämme, Morcheln oder Champignons werden geputzt, gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, fein geschnitten, in 12 Deka Butter oder Fett und mit geschnittener grüner Petersilie gedünstet. Wenn dies halb gedünstet ist, gibt man 8 Deka Semmelbröfel dazu und läßt sie mitdünsten. Ist es dann ausgekühlt, streicht man die Fülle auf den Strudelteig, welcher von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht wurde, auf, dann wird $^1/_4$ Milchrahm mit 4 ganzen Eiern abgesprudelt, löffelweise darüber gegossen, der Teig leicht zusammengerollt und weiter so behandelt wie es bei den Lungenstrudeln angegeben ist. Wenn man will kann man auch etwas weißen Pfeffer dazu geben.

81. Kohl-Strudeln.

3 geputzte, gewaschene Kohlhäuptel werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und sehr fein geschnitten. 16 Deka Butter werden heiß gemacht, der Kohl mit

Digitized by Google

etwas Salz, Pfeffer und Majoran dazugegeben und dies zusammen gedünstet. Man gibt es dann in einen Weidling und läßt es auskühlen. 6 ganze Eier werden eingeschlagen und $^1/_8$ Liter Milchrahm dazugemischt. Der Strudelteig, welcher von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht wurde, wird mit dieser Masse bestrichen, selbe mit 6 Deka Semmelbröfel besäet, zusammengerollt und so wie die früheren Strudeln behandelt.

82. Reis-Strudeln.

In $^1/_2$ Liter Milch gibt man 20 Deka ausgewaschenen Reis und läßt ihn dick kochen. Man gibt ihn dann in eine Schüssel und läßt ihn auskühlen. Unterdessen treibt man 10 Deka Butter flaumig ab, schlägt 4 ganze Eier, eines nach dem andern, ein, gibt zu diesem den ausgekühlten Reis, etwas Salz und grüne Petersilie. Wenn dies gut untereinandergerührt ist, streicht man diese Masse auf den Strudelteig, welcher von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht wurde und behandelt ihn weiters wie die Lungenstrudeln.

83. Nudel-Suppe. (Potage vermicelles.)

In so viel Mehl, als 2 Eier auffassen, macht man eine Grube, schlägt die Eier hinein, gibt etwas Salz dazu und arbeitet den Teig mit beiden Händen oder einem breiten Messer so lange, bis er glatt ist. Man schneidet ihn dann in Stücke, formt diese in Laibchen, welche, nachdem sie einige Zeit zugedeckt liegen, d. h. geraftet haben, so fein wie Taffet ausgewalkt werden. Wenn die Flecken übertrocknet sind, schneidet man sie in 2 Finger breite Streifen, legt sie übereinander und schneidet davon ganz feine Nudeln. Man gibt sie in siedende Suppe, läßt sie 8—10 Minuten kochen und gibt die Suppe zu Tische. — Bei Nudeln, welche nicht in die Suppe gegeben, sondern als Garnitur verwendet werden, darf der Teig nur messerrückendick ausgewalkt und ebenso geschnitten werden, so daß die Nudeln rund aussehen.

84. Fleckerl-Suppe. (Soupe de pâte allemande.)

Von derselben Masse Teig wie für Nudeln, macht man auch Fleckerln, indem man die übertrockneten, fein ausgewalkten Flecken in 2 Finger breite Streifen schneidet, selbe übereinanderlegt und kleine Vierecke (Fleckerln) schneidet. (Weitere Behandlung siehe Nudelsuppe.) Der ausgewalkte Teig kann auch mittelst eines Krapfenradels bänderartig abgeradelt werden und heißt in diesem Falle die Suppe Lasany-Suppe, oder auch schneidet man anstatt Fleckerln, Schifferln, welche mit dem Krapfenradel oder mit einem Messer geschnitten werden.

85. Geriebenes Gerstel.

$^1/_2$ Liter Mehl gibt man auf ein Brett, macht in der Mitte eine Grube, gibt etwas Salz darein, 2 ganze Eier, und knetet es zu einem sehr festen Teige, reibt diesen auf dem Reibeisen, streut das Geriebene mit der flachen Hand auf dem Brett auseinander, damit es, bevor es eingekocht wird, noch übertrocknen kann. In ungefähr 2 Liter siedende Rindsuppe kocht man unter beständigem Rühren das Geriebene ein und läßt es 8—10 Minuten kochen.

86. Geschnittenes Gerstel.

Von 2 ganzen Eiern, 1 Dotter und $^1/_2$ Liter Mehl macht man einen festen Teig; dieser wird bearbeitet, dann sehr fein mit einem Wiegenmesser geschnitten, mit den beiden flachen Händen öfters gerieben, durch einen Durchschlag getrieben, so daß er wie feine Gerste aussieht. Der Rest des Teiges wird so lange fein

Digitized by Google

geschnitten und durchgeseiht, bis aller Teig verarbeitet ist. In 2 Liter siedende Suppe wird dieses feine Gerstel unter beständigem Rühren eingekocht und eine starke Viertelstunde kochen gelassen. Der vorhandene Schaum wird beseitigt, die Suppe gesalzen und zu Tische gegeben.

87. Geröstetes Gerstel.

Von 2 ganzen Eiern, 1 Dotter und $^1/_2$ Liter Mehl macht man einen festen Teig. Dieser wird auf einem Reibeisen gerieben und das Gerstel dann in 16 Deka Butter geröstet, so zwar, daß es eine gelbliche Farbe bekommt. Weiters verfährt man wie es bei der vorhergehenden Suppe angegeben ist. Wird es zur Garnierung verwendet, so gießt man das Geröstete mit $^1/_4$ Liter kochender Suppe auf und läßt sie dann verdunsten.

88. Eingetropfte Suppe. (Soupe filée.)

Man gibt in einen Topf 8 Deka Mehl, 3 ganze Eier und rührt dies zu einem flüssigen glatten Teig, läßt es in 2 Liter siedende Rindsuppe mittelst eines kleinen Trichters laufen. Sollte der Teig zu dick sein, so gibt man noch 1 Ei dazu. Ist er aber zu dünn, so kann man Mehl nachgeben. Eine bestimmte Angabe der Quantität ist unmöglich, weil die Eier von verschiedener Größe sind. Ist die Oberfläche der Suppe mit Eingetropftem bedeckt, so faßt man Letzteres mit einem Backlöffel heraus, gibt dieses in den Suppentopf, in welchem sich etwas Suppe befinden muß und fährt mit der Behandlung so lange fort, bis der Teig zu Ende ist. Die noch erforderliche Suppe gießt man in den Suppentopf hinzu.

89. Woll- [Eingetropfte] Suppe. (Soupe filée.)

Zu 4 ganzen Eiern nimmt man ungefähr 12 Deka weißes Mehl, 1 Eßlöffel voll süßer Milch und rührt dies gut untereinander, so daß der Teig flüssig ist. In 2 Liter siedende Rindsuppe läßt man den Teig durch einen Schaumlöffel oder Trichter durchlaufen und durch 10—15 Minuten kochen.

90. Feine Macaroni.

Um von den Macaroni den Mehlgeschmack zu beseitigen, läßt man 16 Deka Macaroni zuerst einige Minuten in Salzwasser kochen, seiht sie ab, gibt sie dann in 2 Liter siedende Rindsuppe, läßt sie ungefähr 15 Minuten kochend stehen, damit sie anschwellen. Wenn man die Suppe anrichtet, serviert man dazu geriebenen Parmesankäse.

91. Macaroni-Nudel-Suppe.

Die Macaroni werden in halbfingerlange Stücke gebrochen, in siedendes Salzwasser gegeben und zugedeckt weich gekocht, worauf man sie mit einem Backlöffel herausnimmt, in braune oder beliebige Suppe in den Suppentopf gibt und mit geriebenem Parmesankäse serviert.

92. Schlick-Krapfen. (Soupe aux Ravioles.)

30 Deka Mehl, in welches man ungefähr 3 ganze Eier schlägt, etwas Salz dazu gibt, werden mit einem Messer durcheinandergemischt und mit beiden Händen oder mit einem breiten Messer am Brett bearbeitet. Man schneidet dann das ganze in Stücke, formt Laibchen davon und walkt diese fein aus. Während man mit dem Auswalken des einen beschäftigt ist, müssen die übrigen Laibchen zugedeckt sein. In

Digitized by Google

8 Deka Butter oder Fett röstet man einen Kaffeelöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie und gibt 4 Deka weiße Semmelbröfel dazu. 16 Deka fein geschnittenes, gekochtes oder gebratenes Fleisch, etwas Salz und Gewürz, nach Geschmack, wird mit dem Vorhergehenden gut untereinandergerührt und 1 ganzes Ei und 1 Dotter dazugeschlagen. Von dieser Masse legt man auf den sehr fein ausgewallten Nudelteig eine Reihe haselnußgroße Kugeln, jedoch in einer Entfernung von 2 Finger Breite, bestreicht sie rund herum mit aufgeklopften Eiern und überschlägt sie mit dem leeren Teig derart, daß der Fasch gut bedeckt ist. Mittelst eines umgekehrten Krapfenstechers drückt man den Teig um den Fasch halb rund nieder, radelt ihn hiernach ab oder sticht ihn mit einem Krapfenstecher halbmondförmig aus. Man gibt dann die Schlick-Krapferln in siedende Rindsuppe oder in ebensolches Salzwasser, läßt sie 8—10 Minuten darin zugedeckt kochen, nimmt sie mit einem Backlöffel heraus und servirt sie in der Rindsuppe.

93. Schlick-Krapfen mit Schinken-Fülle. (Soupe aux Ravioles de jambon.)

Die Bereitung derselben ist in der Beschreibung der Schlick-Krapferln, Nr. 92, angegeben, nur wird zur Fülle statt gewöhnlichem Fleische, fein geschnittener Schinken gegeben.

94. Schlick-Krapfen mit Hirn. (Soupe aux Ravioles de cervelle.)

Ein abgehäutetes Kalbshirn wird mit 4 Deka Butter und 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie geröstet; dieses gibt man in einen Weidling, dazu kommen 4 Deka abgerindete, fein blättrig geschnittene, in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 1 ganzes Ei, 1 Messerspitze voll Muscatnuß und ebensoviel weißer Pfeffer, welches man alles gut untereinander rührt. Die weitere Behandlung ist so wie bei den Schlick-Krapfen.

95. Schlick-Krapfen von Karpfen-Milch. (Soupe aux Ravioles de laitance de carpes.)

Für Fasttage nimmt man statt des Kalbshirns die Karpfenmilch, welche geröstet und durchpassiert und so behandelt wird, wie die Schlick-Krapferln mit Hirn.

96. Italienischer Reis (Risotto) mit Käs zur Suppe. (Riz à l' italienne.)

Man gibt 24 Deka Butter in eine Casserolle und läßt sie sehr heiß werden; 1 Stück fein geschnittene Zwiebel läßt man etwas rösten. 3 Stück geputzte, gewaschene, mit einem Tuche getrocknete, fein geschnittene Champignons gibt man zu der Zwiebel und läßt dies noch etwas mitrösten, jedoch braun werden darf es nicht; 60 Deka ausgewaschenen Reis gibt man zu dem Gerösteten und läßt es ungefähr 4 Minuten unter öfterem Umrühren rösten. Dann gibt man $1/2$ Liter weiße Rindsuppe dazu und läßt es zugedeckt durch 15 Minuten dünsten. Sollte die Suppe ganz verdunstet sein, so gießt man von der Seite ungefähr $1/2$ Liter Suppe und etwas Salz dazu, und läßt es noch 10 Minuten dünsten. Man gibt dann 8 Deka geriebenen Parmesankäse zu dem Reis und rührt dies gut untereinander. Auf eine Schüssel gibt man mittelst eines Backlöffels einen Theil des Risotto, belegt denselben mit beliebig großen Stücken von gebratenen Bratwürsten oder Gansleber, oder anderes gebratenes oder gedämpftes Fleisch, Hahnenkämme oder Abfälle vom Geflügel, dann, wenn man solche hat und will, gedämpfte Trüffeln. Dieses Fleisch wird mit dem andern Theil Risotto belegt, noch eine Lage Fleisch, und hierauf Risotto. Dieses Alles drückt man mit 2 Backlöffeln so zusammen, daß

Digitized by Google

es auf der Schüssel kugelförmig aussieht, bestreut es, wenn man will, mit geriebenem Parmesankäse und so wird es dann mit einer starken braunen Suppe und geriebenem Parmesankäse serviert.

Anmerkung. Man kann auch die Champignons und den Zwiebel in einer separaten Casserolle mit einem Stück Butter mitrösten, etwas Suppe aufgießen und dieses dann zum Reis geben. Das Fleisch und die Trüffeln können auch wegbleiben. Man kann, wenn man will, die Risotto-Schüssel auch mit gebratenen Vögeln, verschiedenen Würsten, gebratenem oder gedämpftem Fleisch zierlich garnieren. Besonders zu bemerken ist, daß, sobald der Käse zum Reis dazu gegeben ist, der Risotto sofort zu Tische gegeben werden muß, da er mit dem Käse nicht stehen bleiben darf.

97. Suppe mit Reis. (Soupe au riz.)

Der Reis, welcher durch längeres Liegen einen Beigeschmack bekömmt, wird, um diesen zu beseitigen, im warmen Wasser ausgewaschen. 16 Deka von diesem ausgewaschenen Reis werden mit ungefähr $1\frac{1}{2}$ Liter weißer Suppe genäßt und man läßt dies zugedeckt gleichmäßig fortkochen. Um die Suppe zu verdünnen, gießt man vor dem Anrichten die nöthige klare Suppe dazu. Noch besser ist es, 16 Deka Reis in $\frac{1}{2}$ Liter weißer Suppe mit etwas Salz zugedeckt langsam kochen zu lassen. Der Reis saugt die Suppe in sich, bleibt weiß und ganz. Ungefähr $1\frac{1}{2}$ Liter weiße oder braune Suppe gibt man in den Suppentopf und den gekochten Reis dazu.

98. Reisschleim-Suppe. (Crême de riz velouté.)

16 Deka Reis kocht man in $\frac{1}{2}$ Liter Suppe weich, übergießt ihn dann mit ungefähr $1\frac{1}{2}$ Liter weißer oder wenn man hat Hühner-Suppe, rührt es gut untereinander und passiert dies durch ein feines Sieb.

99. Gerstenschleim-Suppe. (Crême d' orge.)

Die Behandlung des Gerstenschleimes ist so, wie die des Reises, nur mit dem Unterschiede, daß die Gerste eine Stunde länger kochen muß, als der Reis. In die Gerstenschleim-Suppe gibt man beim Anrichten geröstete Semmelstücke und serviert dazu 1 Citrone, in 8 Theile geschnitten. Reis- und Gerstenschleim-Suppe ist für Kranke zu empfehlen.

100. Sago-Suppe. (Soupe au sagou.)

8 Deka feiner brauner Sago werden in 2 Liter siedendem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, bis die Körner durchsichtig sind. Der gekochte Sago kommt dann in ein Sieb und wird mit kaltem Wasser übergossen. Ist das Wasser abgelaufen, so gibt man den Sago in ungefähr 2 Liter weiße oder braune Rindsuppe und läßt ihn 1 Stunde kochen; man gibt ihn alsdann in den Suppentopf und serviert ihn so, oder man sprudelt 2 Dotter und 2 Eßlöffel voll Rahm mit der Sago-Suppe ab und gibt sie zu Tische. Limonenspalten werden mitserviert. Es können auch 8 Deka ausgewaschener Sago gleich in die siedende Suppe gegeben, 1 Stunde gekocht und so serviert werden. Es ist besonders zu beachten, daß bei allen diesen Suppen das Fett rein abgenommen werden muß.

101. Gerollte Gerste.

16 Deka überklaubte Gerste wird in kaltem Wasser ausgewaschen, hierauf in $1\frac{1}{2}$ Liter siedende Suppe eingerührt und zugedeckt, langsam weich gekocht. Sollte die Suppe zu dick verkocht sein, so verdünnt man sie nach Bedarf mit heißer klarer Suppe. Nach Belieben können 2 Eierdotter mit etwas Citronensaft

Digitized by Google

oder saurem Rahm abgesprudelt und zu der gekochten Gerstelsuppe gerührt werden, worauf man sie zu Tische gibt.

102. Perl-Graupen-Suppe.

Man gibt in eine Casserolle 16 Deka gerollte Gerste (Graupen), gießt $^1/_2$ Liter weiße Suppe darüber und läßt sie zugedeckt langsam weich kochen. Wenn dies geschehen ist, werden die Graupen mit einem Backlöffel herausgenommen oder durch ein Sieb geseiht und zu klarer weißer oder brauner Suppe in den Suppentopf gegeben.

103. Gewöhnliche Gries-Suppe. (Soupe aux semoules.)

16 Deka feiner Gries werden unter beständigen Rühren in ungefähr 2 Liter siedende Suppe eingekocht, $^1/_2$ Stunde kochen gelassen, gesalzen und so serviert.

104. Suppe von geröstetem Gries. (Soupe aux semoules grillées.)

In 8 Deka Butter röstet man 16 Deka Gries bis dieser gelb ist, gießt ihn ungefähr mit 2 Liter kochender Rindsuppe auf, läßt sie $^1/_2$ Stunde lang kochen und schäumt sie dabei fleißig ab. 3 Löffel sauren Rahm sprudelt man mit 3 Dottern gut ab, gibt dies in den Suppentopf, rührt die Suppe langsam darunter, salzt sie und gibt sie zu Tisch.

105. Gries-Farferl.

15 Deka Gries und 2 Eier werden zusammen mit den Händen abgerebelt, worauf man den Gries auf einem Brett vertheilt und erst wenn er vollkommen trocken ist, in 2 Liter siedende Suppe einrührt.

106. Panade-Suppe. (Panade.)

6 abgerindete, in kaltem Wasser erweichte Semmeln werden gut ausgedrückt; diese gibt man dann in 16 Deka zerlassene Butter, rührt sie am Feuer so lange mit dem Kochlöffel, bis es ein glatter Teig ist und dieser von dem Fett glänzend aussieht. Dieser Teig wird dann mit 2 Liter siedender Rindsuppe nach und nach aufgegossen und dabei beständig gerührt. Wenn die Suppe bei nicht zu großem Feuer $^1/_2$ Stunde gekocht hat, mischt man sie mit $^1/_4$ Liter Rahm, in welchen man 3 Dotter sprudelt, und richtet sie hiernach an.

107. Semmel-Suppe. (Soupe au pain.)

In eine Casserolle gibt man 6 abgerindete, würfelig geschnittene Semmeln, 2 ganze Eier und 2 Dotter, rührt diese gut untereinander, gießt es mit ungefähr 2 Liter kochender Rindsuppe auf, ohne dabei viel zu rühren. Es darf bloß von einer Seite kochen und wird nach $^1/_4$ Stunde angerichtet. Man muß sehr aufmerksam sein, daß sich beim Kochen keine Bröckeln bilden.

108. Schwarzbrot-Suppe mit Ei. (Potage pain bis aux oeufs.)

Ein Stück schwarzes Hausbrot wird blätterig geschnitten und auf einem Blech in der Röhre geröstet. Das geröstete Brot kommt dann in eine Casserolle, man gibt beiläufig 2 Liter Rindsuppe dazu und läßt dies ungefähr $^1/_4$ Stunde langsam kochen. Dann gießt man es in den Suppentopf, mischt Salz, und wenn man will, Pfeffer nach Geschmack dazu. Man kann auch gebratene Bratwürste

Digitized by Google

oder gekochte Frankfurter Würste in Stücke geschnitten in die Suppe geben. In eine flache Casserolle gibt man 3 Finger hoch gesalzene Rindsuppe; man schlägt nach und nach so viel Eier, als Personen sind, in die kochende Suppe, so daß, wenn sich das Eiweiß in der kochenden Suppe gebunden hat, man dasselbe mittelst eines durchlöcherten Löffels übereinanderschlägt, damit das Eigelb ganz verhüllt ist. Nach 4—5 Minuten gibt man die Eier sehr behutsam in eine Schale und gießt die kochende Suppe von der Seite dazu. So werden die Eier mit der Brotsuppe serviert. Die Eier brauchen nicht immer separat serviert werden, man kann sie auch in den Suppentopf geben.

109. Suppen-Posesen.

4 abgerundete Semmeln werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, leicht in Milch eingetaucht, dann wird sogleich zwischen je zwei Stücke eine Fülle von geröstetem Hirn gegeben; diese Posesen werden dann in 4 abgeschlagene Eier getunkt, in Semmelbröfel paniert, in heißem Schmalz gebacken, auf Fließpapier gelegt und dann auf einer Serviette zur Suppe serviert. Statt in Semmelbröfel kann man sie auch in Mehl panieren. Die Posesen können zum Gemüse als Auflage gegeben werden.

110. Gebackene Schwämme. (Champignons grillés.)

Man gibt in eine tiefe Schüssel $^1/_4$ Liter Mehl, gießt nach und nach unter beständigem Rühren $^1/_4$ Liter Milch dazu. Der Teig muß ganz glatt sein. 3 ganze Eier werden dazugerührt und etwas gesalzen. Man läßt nun in einer kleinen Backpfanne etwas Rind- und Schweinschmalz (beiläufig zusammen $^1/_2$ Kilo) sehr heiß werden, gibt die Schwammform in das heiße Schmalz hinein, läßt sie sehr heiß werden, nimmt sie heraus, dreht sie um, damit alles Fett abläuft, fährt damit schnell bis zur Hälfte in den Teig, worauf die Form schnell wieder in das heiße Schmalz gegeben und solange hineingehalten wird, bis der Schwamm eine schöne braune Farbe hat, hierauf löst man den gebackenen Schwamm mit einem Messer herunter, jedoch behutsam, da er sehr gebrechlich ist, und gibt ihn auf ein mit Fließpapier belegtes Sieb. Das Fließpapier hat die Eigenschaft, daß es das überflüssige Fett, welches sich in dem Schwamm befinden könnte, einsaugt. Diese Schwämme gibt man entweder mit Suppe oder mit Ragout gefüllt. Man muß trachten, die Schwämme so schnell als möglich fertig zu machen. Von derselben Teigmasse macht man

111. Fridatten (Omelettes)

in die Suppe, und zwar läßt man in einer Casserolle etwas Schmalz sehr heiß werden, dann gibt man auf eine Fridattenpfanne von dem Schmalz etwas darauf und läßt die Pfanne sehr heiß werden, ist dies geschehen, so schüttet man das Fett wieder in die Casserolle zurück und gießt in die Pfanne ungefähr 2 Eßlöffel voll Teig von der obigen Masse, welchen man beiläufig in Papierstärke vertheilt, dann stellt man die Pfanne wieder auf das Feuer und gibt von der Seite etwas Fett dazu, hierauf wird die Fridatte mit einem Backlöffel umgedreht und wieder etwas Fett dazugegeben. Dann gibt man die braungebackenen Fridatten auf Fließpapier und fährt so fort bis der Teig zu Ende ist. Die Fridatten werden entweder in Nudeln oder Fleckerln geschnitten oder beliebig ausgestochen.

Anmerkung (für Schwämme und Fridatten): Besonders aufmerksam gemacht wird, daß das Schmalz zum Backen sehr heiß sein muß. Wenn dies nicht der Fall wäre, würden die Schwämme und Fridatten zerfallen.

Digitized by Google

112. Brandteig-Krapfeln in die Suppe.

Man gibt in eine Casserolle $^1/_4$ Liter Milch und 5 Deka Butter, bringt dieses zum Kochen, rührt 22 Deka Mehl dazu, worauf man diesen Teig so lange am Feuer rührt bis selber trocken ist und sich vom Löffel und von der Casserolle ablöst. Nachdem wird der Teig in eine tiefe Schüssel gegeben und unter öfterem Umrühren ausgekühlen gelassen, worauf man 5 ganze Eier dazugibt. Nun werden mit einem Löffel nußgroße Kugeln geformt, in heißem Schmalz unter fortwährendem Schütteln braun gebacken, und auf Fließpapier gelegt. Unterdessen wird folgende Fülle bereitet. In eine Casserolle gibt man 4 Deka Butter oder Fett, einen Kaffeelöffel fein geschnittene Petersilie, läßt dasselbe etwas anpassieren, hierauf gibt man von Häuten befreites Kalbshirn, etwas Pfeffer und das nöthige Salz dazu, rührt es gut durcheinander und läßt es am Feuer bis es gut geröstet ist. Die gebackenen Krapfeln werden in der Mitte bis zur Hälfte eingeschnitten und ein Kaffeelöffel von der bereiteten Fülle hineingegeben, ebenso können sie anstatt mit Hirn mit beliebigem Haché, Eierspeise oder gedünstetem Gemüse gefüllt werden, worauf man sie auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel erhöht anrichtet, und mit Suppe serviert.

113. Gebackene Erbsen in die Suppe. (Consomé aux pois frits.)

Eine Butterspritze, an welche man ein kleinfingerdickes Rohr gesteckt hat, füllt man mit Brandteig, das ist mit der in Nr. 112 angegebenen Masse, legt sie auf die Pfanne auf und übt an dem Holze fortwährend einen kleinen Druck aus, in Folge dessen der Teig an der Mündung der Spritze herauskommt und schneidet denselben fortwährend mit einem Messer in erbsengroße Stücke in sehr heißes Schmalz. Statt der Spritze kann man sich auch eines Reibeisens, eines Durchschlages oder einer Papierdüte aus Pergamentpapier bedienen. Die Schmalzpfanne wird öfters geschüttelt, damit die Erbsen gleichmäßig lichtbraun werden und legt man dieselben dann mittelst eines Backlöffels auf ein Fließpapier und gibt sie hierauf in die Suppe.

114. Milzschnitten für die Suppe oder als Auflage für Gemüse.

Eine Kalbsmilz wird ausgeschabt. 12 Deka Butter treibt man flaumig ab, schlägt 2 ganze Eier und 1 Dotter ein und rührt dies zu der geschabten Milz dazu. 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener, grüner Petersilie, 1 Messerspitze voll Muscatnuß und ebensoviel weißen Pfeffer rührt man ein und macht es mit 16 Deka, mit Milch etwas genetzten, weißen Semmelbröseln zu einem Teig. In einer ausgeschmierten, mit Mehl ausgefehten Form wird es im Dunst gekocht oder in einer flachen Casserolle gebacken, in beliebige Stücke geschnitten und in die Suppe gegeben.

115. Gestoßene Hühner-Suppe. (Purée de volaille.)

Man gibt in eine Casserolle ein Stück Butter, ein kleines Bouquet grüne Petersilie und 3 Stück blätterig geschnittene Champignons, gibt 1 ganzes Huhn dazu und läßt es rösten. Nachher gibt man $^1/_2$ Liter weiße Suppe dazu und läßt es weich dünsten, hierauf wird das Huhn ausgelegt, die Haut abgezogen, die ausgelösten Beine werden gestoßen, in die Casserolle, worin das Huhn gedünstet wird, gegeben, 2 Liter Suppe aufgegossen und gut verkocht. Zu dem ausgelösten Hühnerfleisch gibt man 8 Deka weich gedünsteten Reis, stoßt dies zusammen sehr fein in einem Mörser, gibt das Gestoßene in eine Casserolle, gießt die Hühnersuppe

Digitized by Google

darauf, mischt das nöthige Salz dazu und läßt es gut verkochen; hierauf passiert man es mit 4 harten Eierdottern, stellt den Topf, worin sich die Suppe befindet, in heißes Wasser, jedoch so, daß die Suppe, die mit einem Aurichtlöffel öfter aufgezogen werden muß, nicht mehr kocht. Die Suppe wird gewöhnlich mit gedünstetem Reis oder gerösteter Semmel serviert. Man kann auch in Stücke geschnittene Hühnerbrüste und in Salzwasser gekochte Erbsen dazugeben.

116. Kalbs-Purée-Suppe. (Purée de veau.)

Man nimmt 1 Champignon, ein wenig Petersilie, wenn man will noch 1 Schalotte und röstet es in 6 Deka Butter, dann gibt man ungefähr 1 Teller voll fein zerhackte Kalbfleisch-Überreste und 8 Deka Reis dazu, gießt dies mit $2^1/_2$ Liter Rindsuppe auf und läßt es so lange kochen, bis der Reis ganz weich ist; hierauf wird es durch ein Haarsieb passiert, etwas aufgekocht, Salz, und wenn man will, Gewürz beigegeben und mit gebähten Semmelstücken serviert.

117. Gestoßene Leber-Suppe. (Purée de foie.)

$^1/_2$ Kilo Kalbsleber wird blätterig geschnitten, in Mehl getaucht und in heißem Fett gebacken; wenn sie braun ist, gibt man sie mittelst eines Backlöffels auf eine Schüssel, die mit Fließpapier überdeckt ist, dann gibt man in das heiße Fett 1 Stück blätterig geschnittene Zwiebel, 1 Stück Champignon, 3 Stück fein blätterig geschnittene Semmeln, 2 ganze Eier und läßt dies braun braten; sodann gibt man das Gebratene zu der Leber in einen Mörser und stoßt es fein, dann wird dieses Gestoßene in eine Casserolle gegeben und mit ungefähr 3 Liter Rindsuppe aufgegossen und 1 Stunde langsam gekocht, jedoch muß die Suppe öfters aufgerührt und hernach durch ein Haarsieb gestrichen, in eine Casserolle zum Feuer gegeben und nochmals zum Kochen gebracht werden. Das sich bildende Fett wird rein abgenommen. Unterdessen gibt man in einen Topf 3 Eierdotter, $^1/_4$ Liter Obers, sprudelt dann die kochende Leibersuppe dazu, salzt sie gehörig und gießt sie in einen Suppentopf über in Würfel geschnittene und in Butter gebackene Semmeln.

118. Sellerie-Purée-Suppe. (Purée de sellerie.)

In 16 Deka Butter werden 1 blätterig geschnittene, spanische Zwiebel, 3 blätterig geschnittene Champignons, etwas fein geschnittene grüne Petersilie zusammen geröstet; dann gibt man zwei Köpfe geputzte, blätterig geschnittene Sellerie zu dem Gerösteten, gießt es ungefähr mit 2 Liter Fleischsuppe auf und läßt es weich kochen; hierauf wird es mit 3 hartgekochten Eierdottern durch ein feines Haarsieb passiert, etwas Pfeffer und das nöthige Salz beigegeben und zum Kochen gebracht. Bei dem Anrichten wird geröstete Semmel dazugegeben.

119. Gelbe Rüben- (Carottes) Purée-Suppe. (Purée de carottes.)

Zu 16 Stück daumdicken gelben Rüben, die geputzt und gewaschen worden sind, werden 2 spanische Zwiebel und 1 große Petersilienwurzel blätterig geschnitten, in 30 Deka Butter gegeben, zugedeckt, sehr langsam, bis sie weich sind, gedünstet, mit 3 Liter Suppe nach und nach aufgegossen und $^1/_2$ Stunde kochen gelassen; hierauf durch ein Haarsieb passiert, zum Feuer gestellt und langsam zum Sieden gebracht, damit das aufsteigende Fett und der Schaum rein abgenommen werden kann. Sollten die Rüben nicht süß genug sein, so wird mit Zucker nachgeholfen.

Digitized by Google

120. Durchgestrichene Erbsen-Suppe. (Purée de pois.)

In 16 Deka Butter dünstet man $^1/_2$ Liter durchgesuchte, rein gewaschene grüne Erbsen, etwas Petersilie, ein Stück Zucker, 1 ganze Zwiebel, ein kleines Stück rohen, mageren Schinken, nebst $^1/_2$ Liter Fleischsuppe. Wenn die Erbsen weich sind, nimmt man die Zwiebel und den Schinken heraus, die Erbsen aber verrührt man gut und passiert sie durch ein Sieb; dieses Purée verdünnt man dann mit der nöthigen Fleischsuppe und läßt es einige Zeit vor dem Anrichten kochend heiß werden, salzt es und gibt, wenn man will, eine Messerspitze voll weißen Pfeffer dazu. Man kann zu dieser Suppe statt grüner Erbsen auch von $^1/_4$ Liter getrockneten Erbsen das Purée verwenden, jedoch nimmt man dann statt 4 nur 2 Deka Zucker dazu.

121. Durchgestrichene Linsen-Suppe. (Purée de lentilles.)

$^1/_2$ Liter durchgesuchte, rein gewaschene Linsen werden weich gekocht, abgeseiht und passiert; von 1 Selleriewurzel, 1 gelben Rübe, 1 Zwiebel und einigen Petersilien- und Porre-Wurzeln reinigt und putzt man den vierten Theil, schneidet dieses alles fein blätterig, röstet es in 10 Deka Butter, gießt alsdann 2 Liter Rindsuppe darauf und läßt es $^1/_2$ Stunde langsam kochen; die Wurzelsuppe wird hierauf durch ein Sieb passiert, das Fett rein abgenommen und mit ersterer das Linsen-Purée verdünnt, wieder gekocht und Schaum und Fett nochmals abgenommen. Die Suppe wird gesalzen, mit weißem Pfeffer gewürzt und mit gebähten Semmeln zu Tische gegeben. Nach Belieben kann man diese Suppe mit Essig oder Limonensaft säuern.

122. Kraut-Suppe. (Soupe à la choucroute.)

Ein Teller Kraut wird in Wasser weich gekocht. Man gibt in eine Casserolle 10 Deka Fett, ferner $^1/_8$ Liter Mehl, etwas fein geschnittene Zwiebel und röstet das Mehl mit der Zwiebel. Dieses wird dann mit 1 Liter guter Rindsuppe aufgegossen, dabei muß jedoch, damit sich keine Bröckeln bilden, beständig gerührt werden. Das gekochte Kraut wird abgeseiht, zu diesem die Suppe durch ein Sieb passiert, mit ungefähr 1 Liter guter Suppe aufgegossen, sehr gut untereinandergerührt und kochen gelassen, hierauf gibt man das nöthige Salz und Gewürz dazu. Sollte das Kraut nicht genug sauer sein, so muß man Wein oder Weinessig nach Bedarf nachgeben, damit die Suppe den richtigen Geschmack bekommt. Ist Alles gut verkocht, so gibt man einige Stücke gebratene Bratwürste, klein geschnitten, einige geräucherte Würste und 1 klein geschnittene, gebratene Gansleber in den Suppentopf. So viele Personen sind, so viele Eier schlägt man ein, nämlich: man hält einen Schöpflöffel, in dem sich etwas Suppe befindet, in kochende Suppe, schlägt die Eier ein und läßt sie solange darin, bis sie überklort sind. Diese gibt man in den Suppentopf, in welchem sich die Würste und die Kraut-Suppe befinden. Es kann auch geräuchertes, gekochtes, in kleine Stücke geschnittenes Jungschweinernes in die Suppe gegeben werden. Überhaupt muß die Kraut-Suppe sehr kräftig, würzig und wohlschmeckend sein. Die Grütze wird auf einer Separat-Schüssel ohne Garnitur mit der Kraut-Suppe serviert. Die Eier können, wie bei der Brotsuppe, extra serviert werden.

123. Grütze-Kascha [russisch oder polnisch.] (Soupe à la polonaise.)

In eine Casserolle gibt man $^1/_2$ Liter Grütze, 2 ganze Eier dazu und rührt es auf der heißen Platte mit einem Kochlöffel so lange, bis es trocken ist. 24 Deka

Digitized by Google

Butter und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, gibt man in $^1/_2$ Liter kochendes Wasser. Die Grütze wird damit begossen und fortwährend ungefähr 3 Minuten lang auf starkem Feuer gerührt, hiernach nimmt man sie vom Feuer weg und läßt sie 5 Minuten zugedeckt stehen. Unterdessen bestreicht man eine Melonenform stark mit Butter, drückt die Grütze hinein, stellt sie unbedeckt in die Röhre, wo sie 1 Stunde langsam backen muß. Vor dem Anrichten stürzt man die Grütze auf eine Schüssel, begießt sie mit etwas heißer Butter und garniert sie wie den Einbund mit Bratwürsten und mit gebratener Gansleber. Man serviert sehr kräftige braune Suppe oder auch Kraut-Suppe dazu.

124. Russische Suppe. (Soupe à la russe.)

1 große lichte und 1 dunkle gelbe Rübe, 1 rothe Rübe, 4 geschälte Erdäpfel und 2 Häuptel Kohl werden geputzt und feinnudelig geschnitten, wenn man will auch ein Häuptel Zwiebel. Überreste von gebratenem Fleisch, wie Gans, Ente, Huhn, Schweinfleisch oder auch gebratene Gansleber, werden in beliebige Stücke geschnitten. Hierauf wird eine Casserolle mit Butter oder Gansfett bestrichen, der Boden derselben mit rohem Reis bedeckt, mit einem Theil des obengenannten Wurzelwerkes belegt, mit dem nöthigen Salz, Cayenne-Pfeffer oder etwas Paprika bestreut, hierauf eine Schichte geschnittenes, gebratenes Fleisch gegeben und in dieser Weise fortgesetzt, bis die Casserolle gefüllt ist, jedoch muß Reis zuletzt gegeben werden. Dies wird nun mit 1 Liter Suppe aufgegossen, die Casserolle gut verschlossen und der Inhalt 1 Stunde gedünstet. Sollte der Reis noch zu wenig weich sein, kann nach Bedarf Suppe nachgegossen werden. Das Ganze wird in eine Schüssel gestürzt und mit klarer Suppe serviert. Nach Belieben kann man zu dem Reis auch Paradies-Marmelade oder verschiedene gebratene Würste in die Casserolle einlegen.

125. Kräuter-Suppe. (Soupe aux fines-herbes.)

1 Teller gewöhnlicher Suppenkräuter werden, nachdem sie gut ausgewaschen und fein geschnitten sind, in 8 Deka Butter gedünstet, 3 Kochlöffel voll Mehl dazugerührt und noch etwas dünsten gelassen, sodann werden sie mit 2 Liter Fleischsuppe aufgegossen, verkocht und passiert, das nöthige Salz dazugegeben und vor dem Anrichten mit 8 Löffel Obers oder saurem Rahm und 3 Eierdottern abgerührt (legiert).

Anmerkung: Die Eierdotter werden entweder mit etwas kalter Suppe, Obers oder saurem Rahm abgerührt und mit der kochenden Masse einige Minuten am Feuer gerührt, damit sich die Eier binden.

126. Französische Wurzel-Suppe. (Julienne.)

Man nimmt 1 Stück weiße Rübe, 1 dunkle und 1 lichte gelbe Rübe, 1 Stück Kohlrübe, 1 Stück Kohl, 2 Porre, 1 kleinen Kopf Sellerie, 1 Stück spanische Zwiebel, 2 Champignons; nachdem man Alles rein geputzt und gewaschen, schneidet man es fein nudelig und läßt es in $2^1/_2$ Liter Rindsuppe weich kochen. Hat man derselben etwas Salz und Gewürz beigegeben, so wird sie mit gebähter Semmel oder gedünstetem Reis, oder Fasch-Knödeln angerichtet. Man kann, wenn man will, auch 4 bis 6 Eßlöffel verkochte Butter-Sauce in diese Suppe einrühren.

Anmerkung: Läßt man das Wurzelwerk nur in $1^1/_2$ Liter Rindsuppe kochen, so kann man beim Anrichten das Fehlende mit brauner oder Ragout-Suppe ersetzen.

Digitized by Google

127. Suppe à la Colbert.

Diese Suppe wird so, wie die französische Wurzel-Suppe, nur etwas kräftiger gekocht, und für je eine Person 1 bouchiertes Ei hineingegeben; ferner werden gedünstete Hühnerfleischstücke in den Suppentopf gegeben.

128. Frühlings- oder Sommer-Suppe. (Soupe à la printanière.)

Junge gelbe Rüben und junge weiße Rüben, von beiden gleich viel, werden in beliebige Stücke geschnitten oder ausgestochen, rein gewaschen und mit 3 Liter Suppe aufgegossen, dann so lange gekocht, bis sie ziemlich weich sind, hierauf gibt man 1 handvoll in Stücke geschnittene, grüne Fisolen, ebensoviel grüne Erbsen und Schneid-Spargel bei; $^1/_2$ Stunde später werden 2 Stück schöner Blumenkohl in kleine Röschen getheilt und dazugegeben. Man läßt diese Suppe noch so lange kochen, bis Alles weich ist und richtet sie, nachdem sie gehörig gesalzen, über gebähte Semmeln an.

129. Karfiol-Suppe. (Soupe aux choux-fleurs.)

Man wählt einen schönen, weißen Karfiol, schneidet ihn in beliebige Stücke, zieht die Haut von den Stengeln ab und kocht ihn in Suppe oder Salzwasser weich. Die fernere Behandlung ist wie bei der Ragout-Suppe (Nr. 132.)

130. Spargel-Suppe. (Potage aux points d' asperges.)

25—30 Stück mittelgroßer Spargel wird geputzt und soweit es sich thun läßt, abgebrochen, in kleine Stücke zerschnitten und in Suppe weich gekocht. Die weitere Behandlung ist wie bei der Ragout-Suppe (Nr. 132).

131. Einmach-Suppe. (Soupe à l' allemande.)

In 14 Deka heiße Butter gibt man ungefähr 14 Deka Mehl, läßt es rösten, gießt es mit 2 Liter kalter Rindsuppe auf, verrührt diese gut, gibt Salz dazu und läßt es aufkochen. Man gibt mittelst Petersilie, Champignons oder Morcheln derselben einen beliebigen Geschmack. In diese Suppe, welche zu allen anderen dicken Suppen verwendet wird, kann man entweder Kalbskopf, beliebige kleine, oder Einmach-Knödel, grüne Erbsen, gebähte Semmeln oder das Ganze gemischt dazugeben.

132. Ragout-Suppe. (Soupe au ragoût melé.)

Ein weich gekochter Kalbskopf oder Ohr, oder auch nebst einem gekochten Kalbsbries wird in kaltes Wasser gegeben und dann in beliebig kleine Stücke geschnitten. Unterdessen läßt man 12 Deka Butter in einer Casserolle heiß werden und gibt 4 Kochlöffel voll Mehl dazu; wenn es schäumt, gibt man 2 Stück blätterig geschnittene Champignons, $^1/_2$ Kaffeelöffel voll geschnittene Petersilie dazu und läßt es rösten; dann gießt man es mit ungefähr 2 Liter Suppe, worin der Kalbskopf und das Bries gekocht hat, auf, rührt es auf dem Feuer so lange bis es kocht, und läßt es beiläufig $^1/_2$ Stunde langsam fortkochen, nimmt hierauf das Fett ab, passiert es durch ein Sieb, gibt es zurück in die Casserolle, dazu den geschnittenen Kalbskopf und das Bries, bringt dies nochmals zum Kochen und serviert es mit gerösteter Semmel, kleinen Fasch-Nockerln oder Bröfel-Knödeln.

Digitized by Google

133. Gansel-Suppe. (Soupe d' abatis d' oie.)

Ein rein geputzter Gänsekopf, aus dem jedoch die Augen ausgestochen sind und der Schlund entfernt ist, dann der geputzte Magen, die abgehäuteten Füße, die von Stiften befreiten Flügel werden rein ausgewaschen und in der Fleischsuppe weich gekocht, hieraus wird sodann eine Einmachsuppe bereitet. Das Gänsel wird ausgelegt, in nette Stücke geschnitten und weiter wie bei der Ragout-Suppe vorgegangen.

134. Polnische Suppe [Nitscher]. (Soupe à la polonaise.)

Man gibt in einen Topf $^1/_8$ Liter Erbsen, $^1/_8$ Liter Fisolen, $^1/_8$ Liter Linsen, 3 Löffel voll Graupen, 2 Löffel Reis, etwas in Stücke geschnittenes Wurzelwerk, ebensolche Erdäpfel, etwas Salz, Gewürz und 8 Deka würfelig geschnittenen Speck. $^1/_2$ Kilo geräuchertes Fleisch (sogenanntes Kaiserfleisch) oder 2 Tauben, oder $^1/_2$ Kilo Kalbfleisch, oder 1 junges Huhn wird, in beliebige Stücke geschnitten, zu dem Obigen gegeben und mit 3 Liter Wasser zugedeckt langsam gekocht. Ist es so gut verkocht, daß das Fleisch weich und die Suppe dick ist, gibt man noch geröstetes Brot dazu und richtet es so an.

135. Fleisch-Sulz-Aspik. (Aspic.)

2 Kilo Ochsenfleisch, 1 altes Huhn, das Junge von einem Hasen, $^1/_2$ Kilo magerer Schinken, 8 Stück geputzte Kälberfüße und $^1/_2$ Ochsenfuß werden rein gewaschen, die Füße klein zerhackt, alles zusammen in einen Kessel oder sonstiges Geschirr gegeben, mit 7 Liter kaltem Wasser übergossen und zum Kochen gebracht, während des Kochens muß es sehr rein abgeschäumt und abgefettet werden. Nun kommen dazu 3 kleine spanische Zwiebeln, 1 Stück gelbe Rübe, $^1/_4$ Kopf Sellerie, 1 Stück Petersilie, 5 Sträußchen Thymian (Kuttelkraut), 2 Gewürznelken, 6 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Bertram, $^1/_2$ Liter Weinessig und 1 Liter guter weißer Wein. Gut zugedeckt läßt man es 5 bis 6 Stunden ununterbrochen langsam kochen, während welcher Zeit es bis zur Hälfte eingekocht sein wird. Man entfettet es sodann sehr rein, gießt es durch ein Sieb in ein irdenes Geschirr und stellt es bis zum andern Tag an einen kalten Ort. Alle noch fetten Theile, welche sich oben gesammelt haben, werden mit einem Löffel rein abgenommen; nach diesem Vorgang wäscht man das Aspik mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch gut ab und wiederholt dies so lange, bis das Fett ganz entfernt ist, denn nur durch die Absonderung aller Fetttheile ist man im Stande ein klares Aspik zu erhalten. Hierauf werden 4 Eierklar und der Saft von 2 Citronen mit der Schneeruthe etwas gepeitscht, während man das Aspik in eine Casserolle gibt, es zerfließen läßt, $^1/_4$ Liter Madeira Wein dazugießt und Salz nach Geschmack beigibt. Dann gibt man die mit dem Citronensaft gepeitschte Eierklar in die Casserolle zu dem Aspik, schlägt es mit der Schneeruthe gut durcheinander, stellt es auf ein starkes Feuer und peitscht es so lange bis es zu kochen anfängt. Noch sei bemerkt, daß die Schneeruthe so gehalten werden muß, daß sie sich immer auf den Boden der Casserolle bewegt, und die Flüssigkeit sich nicht ansetzen kann. Wenn diese aber zum Sieden anfängt, wird die Casserolle zurückgestellt, mit einem passenden Deckel, auf den man Glut gibt, versehen, und beiseite stehen gelassen bis sich das Eiweiß oben zusammengezogen hat, oder man stellt das aufgepeitschte Aspik in eine sehr heiße Röhre und läßt es stehen bis das Eiweiß zusammengezogen ist. Sollte letzteres nach dem einmaligen Belegen des Deckels mit Glut nicht erzielt worden sein, so wiederholt man es. Unterdessen bindet man ein Passiertuch auf die 4 Füße

Digitized by Google

eines umgekehrten Sessels mit starkem Spagat fest darunter stellt man ein irdenes Gefäß und läßt in dasselbe das Aspik durch das Tuch laufen. Die zuerst durchgelaufene Flüssigkeit ist trübe, sie wird deshalb noch einmal aufgegossen, und so fortgefahren bis sie klar durchläuft. Über das Passiertuch wird ein großer Deckel gethan, auf welchem man Glut unterhält, um das Filtrieren zu befördern. Dieses Aspik muß sich durch angenehmen Geschmack, schöne Weinfarbe und größte Klarheit auszeichnen. Man erhält von dieser Masse ungefähr 3 bis 4 Liter Aspik, welches man sodann ins Eis stellt, damit es eine vollkommene Festigkeit erlangt. Erst nach 4 Stunden kann es verbraucht werden.

136. Aspik für Kranke.

1 rein geputztes altes Huhn und 3 geputzte Kalbsfüße werden zusammengehackt mit 1 Liter Wein, $1^1/_2$ Liter Wasser zugestellt und bis auf $1^1/_2$ Liter eingekocht. Dann wird es abgeseiht, das Fett rein abgenommen von 1 Ei das Klare leicht aufgepeitscht, die Flüssigkeit dazugegeben und so wie das Aspik Nr. 135 behandelt. Wenn es klar ist wird es mit dem nöthigen Salz gehoben, ist es zu wenig sauer, so hilft man mit etwas Limone oder Wein nach. Will man das Aspik braun haben, so gibt man 1 Löffel Caramellizucker dazu und stellt es ins Eis.

137. Leichtes, billiges Aspik.

8 Kälber-, 6 Schweinsfüße, 1 Ochsenfuß und $^1/_2$ Kilo Schinkenbein werden in kleine Stücke zerhackt, ausgewaschen, in einen Kessel gegeben, mit 6 Liter kaltem Wasser zum Feuer gestellt und zum Kochen gebracht, wobei man den Schaum und das Fett sehr rein abnimmt. Dazu kommen 4 ganze Zwiebeln, $^1/_2$ Stück Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian (Kuttelkraut) und von jeder Gattung Gewürz 10 Körner. Man läßt dieses durch 5 Stunden langsam kochen, nimmt hierauf das Fett rein ab, gibt 1 Liter weißen Wein, sowie auch $^1/_2$ Liter Essig und etwas Salz dazu und läßt es noch 1 Stunde kochen, seiht es durch ein feines Sieb in ein irdenes Geschirr, worin es über Nacht stehen bleibt und behandelt es wie das vorhergehende Aspik. Man kann von dieser Masse 3 bis 4 Liter erhalten.

138. Glace oder Suppen-Zelteln. (Extrait.)

5 Kilo Rind- und ebensoviel Kalbfleisch, 2 alte Hühner, 2 alte Rebhühner oder 2 alte Tauben werden in einen entsprechenden Topf mit 5 Liter kochendem Wasser gegeben, gut zugedeckt, der Suppe ähnlich, 6 Stunden langsam gekocht und hierauf durch ein Haarsieb in eine Casserole abgeseiht, rein abgefettet und auf starkem Feuer bis auf 2 Liter eingekocht; dann seiht man dieses in ein irdenes Gefäß und läßt es über Nacht stehen Das Fett, welches sich gebildet hat, nimmt man rein ab, gibt die Flüssigkeit in eine Casserolle und stellt dieselbe auf das offene Feuer, wo man sie unter beständigem Rühren so lange kochen läßt, bis sie dick vom Löffel läuft; man gießt sie in eine beliebig große oder in mehrere kleine mit Öl ausgeschmierte sehr kalte Forme, auch auf einen Teller oder in eine Casserolle und stellt sie an einen luftigen kühlen Ort. In einigen Tagen nimmt man die festgestockte Glace heraus und schneidet sie in beliebige Stücke, die man auf einem Holzteller aufstellt und an einem luftigen Orte ganz trocknen läßt. Man wischt die Glace von Zeit zu Zeit mit einem reinen Tuche ab, sollte sich etwas Schimmel darauf ansetzen, so muß dieser mit kaltem Wasser abgewaschen und die Glace mit einem reinen Tuche abgetrocknet werden. Zu bemerken ist,

Digitized by Google

daß zu dieser Suppe kein Salz und Wurzelwerk, auch kein Gewürz genommen werden darf, da dieselbe sonst nicht aufbewahrt werden könnte. 2 Deka Glace in 1/4 Liter kaltem Wasser, Salz nach Belieben, aufgelöst und langsam zum Kochen gebracht, geben eine gute Fleischsuppe. Diese Glace kann auch zu Saucen verwendet werden.

139. Suppe von Spatzen und kleinen Vögeln. (Soupe de petits oiseaux.)

Nachdem man Spatzen oder andere Vögel gerupft, flammiert, dann noch ausgenommen und gesalzen hat, werden sie mit Fett und blätterig geschnittener Zwiebel in der Röhre schnell gebraten. Hierauf stößt man sie mit der Zwiebel im Mörser und gibt dieses Gestoßene mit 2 Liter Wasser und 16 Deka blätterig geschnittenem schwarzen Brot in eine Casserolle. So läßt man es ungefähr 1 Stunde mit dem nöthigen Salz und dem Fett, worin die Vögel gebraten wurden, kochen, passiert es und richtet die Suppe mit gebähten Semmelstücken an. Man kann 3 Eierdotter, mit 1/4 Liter Rahm abgesprudelt, dazurühren.

140. Kuttelfleck-Suppe.

In eine Casserolle gibt man 1 Kilo geputzte Kuttelflecke, gießt soviel Wasser darauf, daß es 3 Finger hoch über dieselben zusammengeht und läßt sie weich kochen. Blätterig geschnittenes Brot wird mit etwas Knoblauch in beliebigem Fett geröstet und in eine tiefe Schüssel gegeben. Die weichgekochten Kuttelflecke, welche fein nudelig geschnitten werden müssen, gibt man zu dem Brot und gießt dann nach Geschmack gesalzenen und gepfefferten Sud von den Kuttelflecken darüber. Anstatt Knoblauch kann man auch nudelig geschnittene, geröstete Zwiebel darüber geben.

Fasten-Suppe.

Allgemeine Bemerkung: Bei den Fastensuppen, welche mit Wasser oder Erbsenwasser bereitet werden, kann nach Belieben zu einem Quantum von 2 Liter Suppe 1 1/2 Liter Wasser oder Erbsenwasser und 1/2 Liter weißer Wein oder 1/4 Liter Madeira-Wein genommen werden.

141. Klare Fisch-Suppe. (Bouillon au poisson.)

Man gibt in eine Casserolle ungefähr 12 Deka Butter, fein blätterig geschnittene Zwiebel, ungefähr 1 Kilo geputzte, geöffnete, ausgewaschene und in Stücke geschnittene Schleihe. Der Kopf derselben wird in 4 Theile zerschlagen. Wer sich nicht genau an die Fastenzeit hält, kann zu der blätterig geschnittenen Zwiebel 16 Deka blätterig geschnittene Rinds- oder Kalbsleber geben und läßt diese zugedeckt rösten, damit sie schön braun wird. Wenn dies geschehen ist, gießt man 1/4 Liter kaltes Wasser darauf und läßt es zugedeckt dünsten, man muß jedoch sehr bedacht sein, daß es nicht anbrennt. Die braune Masse gießt man mit 2 Liter klarem Erbsenwasser auf und läßt sie ungefähr 2 Stunden langsam kochen. Das Fett wird abgenommen, die Suppe durch ein feines Sieb geseiht und dann beliebig verwendet.

Das Erbsenwasser, welches vorher erwähnt wurde, wird auf folgende Weise bereitet: Zu 3 Liter Wasser nimmt man 1/2 Liter getrocknete Erbsen und läßt diese zugedeckt 2 1/2 Stunden langsam kochen, damit das Wasser klar bleibt und den Geschmack aus den Erbsen herauszieht. Dieses Erbsenwasser wird zu mehreren Gattungen Fastensuppen verwendet.

Digitized by Google

142. Fasten-Wurzel-Suppe zur Bereitung aller anderen Fastensuppen. (Bouillon maigre aux racines.)

2 Stück gelbe Rüben, 3 Stück Zwiebel, 2 Porre, 1 Kopf Sellerie, wäscht man sehr gut, schneidet alles fein blätterig und gibt es in eine Casserolle, in welcher sich 32 Deka Butter befinden. Man läßt dies so lange rösten, bis es eine goldgelbe Farbe hat. Zu diesem kommt dann $^1/_2$ Liter getrockneter Erbsen nebst etwas Sauerampfer, Kerbelkraut und Petersilie, gießt es mit 3 Liter kaltem Wasser auf und läßt diese Wurzelsuppe ungefähr 2 Stunden langsam kochen. Zugedeckt muß sie beiläufig $^1/_2$ Stunde stehen, aber nicht mehr kochen. Unterdessen wird sich die Suppe durch das ruhige Stehen geklärt haben. Man seiht sie dann durch ein Sieb in einen irdenen Topf und stellt sie bis zum weiteren Gebrauche kalt. Diese Wurzelsuppe kann man zur Bereitung aller Fasten-Kräutersuppen oder Saucen verwenden.

143. Fasten-Kräuter-Suppe. (Soupe aux fines herbes.)

In 32 Deka Butter wird ein Teller voll fein geschnittener Sauerampfer, etwas fein geschnittenes Kerbelkraut, etwas grüne Petersilie, eben so viel Sellerie und Häuptel-Salat langsam gedünstet. Man gibt etwas Salz und Muscatnuß dazu, gießt dies mit 2 Liter Wasser auf und läßt es $^3/_4$ Stunden kochen. Hierauf wird die Suppe durch ein Sieb passiert und mit gebähten Semmelstücken zu Tische gegeben. Es können auch einige Löffel Rahm, mit drei Eierdottern abgesprudelt, dazukommen.

144. Fasten-Erbsen-Suppe. (Soupe maigre aux pois.)

Man kocht $^1/_2$ Liter Erbsen in Wasser weich und passiert sie. Von 16 Deka Butter und so viel Mehl als diese auffassen, wird eine lichte Einbrenn gemacht und etwas fein geschnittene Zwiebel darin geröstet. Dieses gießt man dann mit 2 Liter Wasser auf, gibt die passierten Erbsen und etwas Salz dazu, rührt es gut untereinander, läßt es gut verkochen und passiert es.

Linsensuppe wird eben so bereitet, nur wird sie mit Wein oder Essig gesäuert.

145. Sellerie-Fasten-Suppe. (Soupe maigre au céleri.)

Ein Kaffeelöffel voll grüne, fein geschnittene Petersilie wird in 4 Deka Butter geröstet, mit $^1/_2$ Liter Erbsenwasser aufgegossen, gut verkocht, abgeseiht, dann 2 Köpfe abgeschälte, in Würfeln geschnittene Sellerie hineingegeben und weich gedünstet. Hierauf wird von 12 Deka Butter und so viel Mehl als nöthig ist, eine blaßgelbe Einbrenn gemacht, mit 2 Liter Erbsenwasser aufgegossen, wie eine Einmachsuppe abgerührt, die gedünstete Sellerie, Salz, Gewürz und $^1/_4$ Liter Milchrahm hineingegeben und dann gut verkocht.

146. Fisch-Fasten-Suppe. (Soupe maigre aux poissons.)

Man gibt in eine Casserolle 32 Deka Butter, 2 Stück blätterig geschnittene Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 1 kleines Stück Sellerie, 1 Petersilienwurzel und läßt dies heiß werden. $^1/_2$ Kilo Karpfen, $^1/_2$ Kilo Hecht, $^1/_2$ Kilo Schleihen oder $^1/_2$ Kilo Bleinzen und, wenn man hat, einige Frösche und 1 Aal werden abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten und zu dem Wurzelwerk gegeben. Man läßt dies zugedeckt rösten, nachher gibt man 1 Liter kaltes Wasser dazu und

Digitized by Google

läßt es zugedeckt dünsten. Wenn man will, kann man etwas Gewürz dazugeben. Dieses Ganze wird alsdann mit 2 Liter kaltem Wasser aufgegossen und durch 2 Stunden langsam gekocht. Man stellt hierauf die Suppe beiseite, nimmt davon das Fett rein ab, seiht sie durch ein Sieb und verwendet sie.

147. Fastensuppe vom Aalfisch. (Soupe maigre à l' anguille.)

Der Aal wird auf ein Brett gelegt und ihm zwei Finger oberhalb des Schweifes auf der breiten Seite mit einem scharfen Messer ein starker Schnitt durch die Gräten beigebracht, damit das Blut herauslaufen kann. Das Vorgehen, um die Haut des Aales abzuziehen, ist verschieden. Einige hängen ihn mit dem Kopf an einen Haken, schneiden die Haut rund herum auf, lösen sie soviel als möglich mittelst eines Tuches vorsichtig ab und ziehen sie dann schnell herunter. Es bleibt aber ober dem Fette des Aales eine feine Haut, welche auf diese Art nicht losgemacht werden kann, daher ist eine bessere Behandlung folgende: Man steckt den Aal an einen Spieß, läßt ihn dann auf der Glut oder Spiritusflamme von allen Seiten so anbrennen, daß die Haut eine Kruste bildet. Mit einem groben Tuche wischt man dann die Haut sammt dem Fette schnell herunter. Ein Aal im Gewichte eines Kilo wird abgebraten, ausgelöst, das Fleisch vorsichtig von den Gräten herabgenommen, in fingerdicke, schiefe Blättchen geschnitten und in 2 Liter Fastensuppe weich gekocht. Man gibt die Aalstücke in den Suppentopf und übergießt sie mit 2 Liter gewürzter Fasten-Wurzelsuppe, worin der Aal gekocht ist.

Anmerkung. Es ist angezeigt, die Fastensuppen mehr gewürzt und fett zu halten.

148. Fisch-Beuschel-Suppe. (Soupe au laitance de carpe.)

Man schneidet in eine Casserolle 1 Stück Zwiebel, von jedem Wurzelwerk 1 Stück, einige Stücke Beizkräutel (Kuttelkraut), 1 Lorbeerblatt, 1 fingerbreites Stück Citronenschale und, wenn man hat, einen zerhackten Karpfenkopf; dieses gießt man mit ungefähr 2 Liter kaltem Wasser auf, gibt so viel Essig dazu, als nöthig ist und läßt es 1 Stunde lang kochen. Unterdessen macht man von 16 Deka Fett und ebensoviel Mehl eine dunkle Einbrenn und gießt sie mit der kochenden Masse auf, rührt dabei fleißig, damit es keine Bröckel bekommt. Hierauf gibt man, wenn man will, $^1/_2$ Liter Rahm und das nöthige Salz dazu, läßt es gut verkochen, seiht es durch ein Sieb in eine andere Casserolle und kocht es nochmals. Das abgehäutete und rein ausgewaschene Milchner- und Rogner-Beuschel vom Karpfen gibt man dann in die kochende Suppe und läßt es ungefähr $^1/_4$ Stunde kochen. Die Beuschel werden hiernach herausgenommen, in Stücke geschnitten und in den Suppentopf gegeben, dann wird die Suppe darüber gegossen, sie muß einen angenehm säuerlichen Geschmack haben und von brauner Farbe sein. Mit gebähten Semmeln wird sie zu Tische gegeben.

Anmerkung. Statt des Essigs kann man weißen Wein und statt des gewöhnlichen Wassers Erbsenwasser nehmen.

149. Niederländer-Suppe. (Soupe à la Pays-bas.)

Von 16 Deka Butter und so viel Mehl als nöthig ist, macht man eine lichte Einbrenn. Zu 2 Liter Wasser und etwas Petersilienwurzel gibt man 16 Deka ausgelöste, fein geschnittene Sardellen, ein wenig Sellerie und Knoblauch sowie fein geschnittene Citronenschale, läßt es gut verkochen und gießt die Einbrenn mit diesem und $^1/_{16}$ Liter Milchrahm auf, gibt Salz und Ingwer dazu und läßt es gut verkochen. Es kann passiert oder unpassiert zu Tisch gegeben werden.

Digitized by Google

150. Gestoßene Fasten-Suppe. (Soupe maigre à la reine.)

Der Kopf eines Karpfen oder eines beliebigen anderen Fisches wird in Stücke geschnitten, in Mehl und Semmelbröfel paniert, mit 8 Deka blätterig geschnittenen Semmeln, einem Stück Zwiebel und 3 ganzen Eiern in Schmalz gebacken und mit mehreren Körnern Gewürz gestoßen. Unterdessen gibt man in eine Casserolle 8 Deka Fett und ebensoviel Mehl, läßt es rösten, gibt das Gestoßene dazu und gießt es mit $2^1/_2$ Liter Erbsenwasser oder Wasser auf. Unter öfterem Umrühren läßt man es 1 Stunde lang kochen, durch ein Sieb wird es in eine Casserolle passiert, das Fett davon abgeschöpft, hierauf in den Suppentopf gegeben und mit gebähter Semmel oder Fridatten angerichtet.

151. Fasten-Suppe. (Soupe maigre.)

1 Kilo gereinigtes Schill- oder Hechtenfleisch wird gebraten; das gebratene Fleisch gibt man in eine Casserolle, dazu 10 Deka Butter, 8 Deka Reis, $2^1/_2$ Liter Fastensuppe und 6 hartgesottene Eierdotter, dann läßt man es zusammen kochen; hierauf wird alles gut vermengt, durch ein Sieb passiert, das nöthige Salz und Gewürz dazugegeben. Weil die Suppe nach dem Passieren nicht mehr kochen darf, gibt man sie in eine Casserolle, stellt diese in heißes Wasser und rührt die Suppe mit dem Löffel öfter um.

152. Fasten-Kraft-Suppe. (Consommé maigre.)

Ungefähr $^1/_2$ Kilo recht braun gebackene Fische, einige Stücke Schwarzbrot und etwas in Schmalz geröstete Zwiebel, Petersilie und Sellerie stoßt man fein zusammen, gießt es mit 2 Liter Erbsenwasser oder Wasser auf, läßt es gut verkochen und licht einbrennen, dies wird dann durch ein Sieb passiert und noch ein wenig aufgekocht. Man serviert die Suppe mit gebähten Semmelschnitten.

153. Reis-Suppe mit Paradiesäpfel. (Soupe de riz aux tomates.)

6 Stück gewaschene, auseinandergerissene Paradiesäpfel werden mit etwas Zwiebel gedünstet und mit 16 Deka rohem Reis in 8 Deka heiße Butter gegeben. Man gießt dies mit 2 Liter Wasser auf und läßt es ungefähr $^1/_2$ Stunde zugedeckt langsam kochen. Man serviert hierzu geriebenen Parmesankäse. Die Suppe kann passiert und unpassiert zu Tische gegeben werden. Wenn sie passiert wird, gibt man geschnittene Semmelstücke dazu.

154. Paradiesäpfel-Suppe. (Soupe à la turque.)

8 Stück große Paradiesäpfel werden jeder in zwei Theile getheilt und in eine Casserolle gegeben, dann gibt man 3 Sträußchen Petersilie, ein kleines Stückchen weiße Zwiebel dazu und läßt dies nun entweder mit $1^1/_2$ Liter weißer Suppe, oder mit ebensoviel Wasser $^1/_2$ Stunde langsam kochen. Unterdessen läßt man 8 Deka Butter und 8 Deka Mehl zusammen anpassieren, gießt die obige Suppe unter fleißigem Rühren dazu, läßt dies sodann noch $^1/_2$ Stunde kochen, gibt das nöthige Salz, nach Belieben Pfeffer dazu und passiert es hierauf durch ein Sieb. In diese Suppe kann man auch entweder $^1/_4$ Liter weißen Wein oder $^1/_{16}$ Liter Madeira-Wein geben; nach Belieben kann sie auch gezuckert werden. Diese Suppe wird gewöhnlich mit gedünstetem Reis und grünen Erbsen serviert, es können aber auch sonstige beliebige Beilagen dazukommen. Zu Ermanglung von frischen Paradiesäpfeln nimmt man $^1/_4$ Liter Paradiesmarmelade und $^3/_4$ Liter Suppe und bereitet sie weiters wie oben angegeben.

Digitized by Google

155. Fasten-Gerstenschleim-Suppe. (Crême maigre d' orge.)

$^1/_2$ Liter gerollte Gerste wird in 2 Liter Wasser und 12 Deka Butter durch ungefähr 2 Stunden langsam gekocht, hierauf säuert man dies mit $^1/_4$ Liter saurem Rahm und Essig nach Bedarf, gibt Salz und 1 Gewürznelke (und, wenn man will, Gewürz) dazu. Dieses alles läßt man einige Zeit kochen, rührt es gut untereinander und passiert es durch ein Sieb. Der Geschmack der Suppe muß angenehm säuerlich sein.

156. Zwiebel-Suppe. (Soupe à l' oignon.)

In 16 Deka Butter gibt man 4 Häuptel Zwiebel, welche man in 2 Messerrücken breite halbe Ringeln schneidet, läßt sie etwas anrösten, bestaubt sie mit dem nöthigen Mehl und läßt sie gelb rösten, hierauf werden sie mit 2 Liter Wasser aufgegossen und durch 1 Stunde langsam gekocht. Man würzt die Suppe mit Salz, etwas Muscatnuß und, wenn man will, Neugewürz; 1 Löffel voll fein geschnittene Petersilie streut man darüber und gibt sie mit gebähten Semmelschnitten in den Suppentopf. Die Suppe kann vor dem Anrichten auch durchpassiert werden.

157. Schwämme-Suppe. (Soupe aux champignons.)

Von 16 Deka Butter oder Fett, dann Mehl nach Bedarf, wird eine lichte Einbrenn mit etwas fein geschnittener Zwiebel gemacht, diese mit 2 Liter Wasser aufgegossen und gut verkocht; Salz und Gewürz wird beliebig dazu gegeben. 1 Teller, ungefähr $^1/_2$ Kilo, fein blätterig geschnittene Schwämme wäscht man gut aus, röstet sie in 6 Deka Butter mit etwas grüner Petersilie und läßt dieses mit $^1/_4$ Liter Milchrahm, und Essig nach Bedarf, zugedeckt dünsten. Dieses wird mit der gekochten, durchpassierten Suppe aufgegossen und ungefähr $^1/_2$ Stunde gekocht. Das Fett wird rein abgenommen und die Suppe mit gebähten Semmeln und den Schwämmen zu Tische gegeben. Liebt man die Schwämme nicht in der Suppe, so gießt man diese vor dem Anrichten durch ein Sieb.

Anmerkung: Die beste Gattung Schwämme für die Suppe sind Pilsling, Morcheln, Nagelschwämme oder Champignons.

158. Einbrenn-Suppe. (Soupe aux pauvres gens.)

In 16 Deka Butter oder 12 Deka Schweinschmalz gibt man so viel Mehl als nöthig ist, läßt es ziemlich braun werden, $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Kümmel dazu, den man etwas rösten läßt, gießt dies mit 2 Liter kaltem Wasser auf und verrührt es wie die Einmach-Suppe. Sodann kommt, wenn man will, Gewürz dazu, man läßt Alles verkochen, passiert es und richtet es an. Die Einbrenn-Suppe muß ein schönes braunes Aussehen haben.

159. Gesäuerte Suppe. (Soupe au vinaigre.)

In 10 Deka Butter gibt man 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittene Zwiebel und läßt diese etwas rösten. So viel Mehl als nöthig ist, ungefähr 3—4 Kochlöffel voll, werden dazu gegeben und mitgeröstet, dann mit $1^1/_2$ Liter Wasser und so viel Essig als erforderlich ist, aufgegossen und gut verkocht. Nachher seiht man das Gekochte durch ein feines Sieb, gibt Salz und Muscatnuß dazu und verwendet es nun. Man kann Nudeln, Fleckerln oder dergleichen in die Suppe einkochen.

Digitized by Google

160. Geröstete Semmel- (Panadel-) Suppe. (Une panade.)

1 Liter geriebene Semmelbröfel werden in 24 Deka Butter langsam lichtbraun geröstet und hierauf mit $2^1/_2$ Liter leichter Fastensuppe oder Wasser aufgegossen, ungefähr $^1/_2$ Stunde langsam gekocht, mit Salz und etwas Muscatnuss gehoben, gut abgeschlagen und angerichtet. Wenn man will, kann man sie mit 4 Eierdottern legieren.

161. Französische Semmel-Suppe. (Soupe au pain blanc à la française.)

22 Deka abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln gibt man in eine Casserolle, dazu 2 Liter kaltes Wasser, 16 Deka Butter, 5 Fäden zerriebenen Safran und bringt es unter fortwährendem Rühren zum Kochen, gibt dann etwas Salz und, wenn man will, Gewürz dazu und läßt es aufkochen. Dann gibt man 6 Eierdotter, mit $^1/_4$ Liter Rahm gut abgeschlagen, unter beständigem Rühren dazu. Dies gibt eine etwas dicke, aber schmackhafte Suppe.

162. Erdäpfel-Suppe. (Coulis de pommes de terre.)

In 16 Deka Butter oder Fett wird 1 Kaffeelöffel voll Zwiebel und ebensoviel grüne Petersilie geröstet, soviel Mehl als nöthig ist dazugegeben und etwas gelb geröstet. Mit 2 Liter kaltem Wasser wird es so lange aufgerührt bis es kocht, damit sich keine Bröckeln bilden, hierauf wird 1 Teller voll würfelig geschnittene, ausgewaschene, rohe Erdäpfel, 1 Prise geriebener Majoran und etwas Salz dazugegeben, dann so lange gekocht, bis die Erdäpfel vollkommen weich sind, hierauf wird die Suppe mit gebähten Semmeln angerichtet.

163. Durchgestrichene Erdäpfel-Suppe. (Purée aux pommes de terre.)

2 Zwiebeln, 1 Stück Sellerie, 1 Porre-Wurzel, 1 Petersilie, Alles fein blätterig geschnitten, wird in 16 Deka Butter geröstet; man gießt dies mit ungefähr 2 Liter kaltem Wasser auf, gibt 1 gehäuften Teller voll roh geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel dazu und läßt sie vollkommen weich kochen, dann passiert man das Ganze durch ein Sieb, gibt $^1/_4$ Liter Rahm, etwas Muscatnuss und Salz dazu und läßt es noch einmal aufkochen. Ist die Erdäpfel-Suppe zu dick, so kann sie mit Obers, Milch oder Wasser verdünnt werden.

164. Schnecken-Suppe. (Soupe aux limaces.)

25 Stück gesottene Schnecken werden fein geschnitten, in Butter, Petersilie und Semmelbröfel geröstet, mit 2 Liter Erbsenwasser oder Wasser und Rahm aufgegossen, gesalzen, wenn man will Gewürz dazugegeben und hierauf über geröstete Semmelschnitten gegossen.

165. Erbsen-Suppe mit Schnecken. (Purée de pois aux limaces.)

25 Stück gesottene Schnecken werden, nachdem sie rein geputzt und klein geschnitten sind, mit etwas fein geschnittener, grüner Petersilie, ebensolcher Zwiebel und Citronenschalen vermischt. 4 Deka in Butter geröstete Semmelbröfel und einige Löffel Rahm rührt man dazu und läßt es gut kochen. Hierauf gibt man 2 ganze Eier dazu, rührt es gut untereinander und bestreicht damit allsogleich geröstete Semmelschnitten. Man legt sie in eine Casserolle, deren Boden mit Rahm bedeckt ist und läßt sie zugedeckt warm stehen. Vor dem Anrichten begießt man sie mit guter Erbsensuppe.

Digitized by Google

166. Krebs-Suppe. (Coulis d'écrevisses.)

25 mittelgroße Krebse werden in Salzwasser gesotten, die Scheren und Schweifeln ausgelöst und in den Suppentopf gegeben. Die Krebsschalen werden mit einer beliebigen Fastensuppe zusammengestoßen und dann passiert. Die weitere Behandlung ist wie bei der vorhergehenden Suppe.

167. Krebs-Ragout-Suppe. (Potage aux écrevisses.)

20 Stück Krebse werden mit 1 Kaffeelöffel voll Kümmel und einigen Sträußchen grüner Petersilie in kochendes Salzwasser gegeben und so lange gekocht, bis sie roth aussehen, hierauf löst man die Scheren und Schweifeln aus und gibt sie in den Suppentopf. 16 Deka Butter und die Schalen gibt man in einen Mörser und stoßt sie zusammen, läßt sie dann in einer Casserolle überdünsten und preßt sie durch ein Sieb in eine andere Casserolle. Diese Krebsbutter läßt man heiß werden, gibt das nöthige Mehl dazu und läßt es rösten. 8 Deka Reis gibt man zu dem Gerösteten und gießt es mit $2^1/_2$ Liter Erbsenwasser. oder Wasser auf, worauf man es unter beständigem Rühren zum Kochen bringt. Wenn man hat, gibt man 3 auseinander gerissene Paradiesäpfel oder 3 Eßlöffel voll Paradies-Marmelade dazu, und läßt es so 1 Stunde langsam kochen. Dann wird es durch ein Sieb in eine Casserolle passiert und das nöthige Salz beigemischt. Diese Suppe wird mit 12 Deka gedünsteten Reis, Krebsschweifeln und mit $^1/_4$ Liter in Salzwasser gekochten grünen Erbsen serviert, oder nur mit gebähten Semmeln und Krebsschweifeln zu Tische gegeben.

168. Krebs-Jus- (Schüh-) Suppe.

Von 10 in Salzwasser gekochten Krebsen löst man die Galle aus, stoßt die Krebse zusammen und gibt sie nebst 20 Deka Butter in eine Casserolle, dazu 4 Deka geröstete Semmelschnitten, 2 Häuptel Zwiebel, 2 halbe gebratene oder gebackene Fischköpfe, einige Stücke feinblätterig geschnittene, weiße und gelbe Rüben, etwas Kohl und läßt dies Alles weich dünsten, hierauf gießt man das Gedünstete mit 2 Liter Erbsenwasser auf, läßt es aufkochen, passiert es, gibt Salz und Pfeffer dazu. 12 Deka in Milch gedünsteter Reis wird alsdann in die Suppe gegeben. Man kann auch weniger Reis und diesen mit gebähten Semmelschnitten in die Suppe geben.

169. Krebs-Suppe. (Bisque d'écrevisses.)

In 10 Deka Butter werden blätterig geschnittene Zwiebel, Carotten, Sellerie, Petersilie und Champignons, von jedem 2 Stück, lichtgelb geröstet, hierauf etwas Salz, eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer, eine Messerspitze Kümmel, 20 gewaschene lebende Krebse und $^1/_2$ Liter Kochwein dazugegeben, die Casserolle gut verschlossen und das ganze gedünstet. 40 Deka Reis werden mit guter Suppe oder Wasser ebenfalls weich gedünstet, dann werden die überdünsteten Krebse aus dem Sud genommen, die Scheren und Schweifchen ausgelöst und in den Suppentopf gegeben, die Schalen mit dem Wurzelwerk und dem gedünsteten Reis werden gestoßen, durch ein Haarsieb passiert, in eine Casserolle gegeben, mit 2 Liter Suppe verdünnt, noch einmal aufgekocht, nochmals passiert, ein Gläschen Cognac oder Madeira-Wein dazugegeben und hierauf im Suppentopf mit den darinbefindlichen Krebsschweifchen angerichtet.

Digitized by Google

170. Frosch-Suppe. (Soupe aux grenouilles.)

16 Deka abgerindete, feingeschnittene Semmeln werden in 1 Liter Erbsenwasser gekocht, 4 gereinigte, blätterig geschnittene Champignons läßt man in 6 Deka Butter rösten, gibt zu diesen ungefähr 10 Stück ganze Frösche oder 20 Stück Froschschenkel, 2 Liter Erbsenwasser oder Wasser und läßt es weich kochen. Das Fleisch löst man dann von dem Gerippe der Frösche los und gibt es in den Suppentopf. Das Gerippe wird aber gestoßen und mit der Suppe zu den kochenden Semmeln geseiht, gut untereinandergerührt, gesalzen, mit 4 Dotter und $^1/_4$ Liter Obers abgesprudelt, hierauf durch ein Sieb passiert, zu dem Fleische in den Suppentopf gegeben und mit gebähten Semmeln angerichtet. Nach Belieben kann man Madeira-Wein, gewöhnlichen weißen Tischwein oder Champagner dazugeben.

171. Durchgestrichene Frosch-Suppe. (Coulis de grenouilles.)

20 Froschschenkeln, von welchen man früher die Zehen abschneidet, werden gewaschen, mit einem Tuche getrocknet und mit 8 Deka Butter, 1 Stück Zwiebel und 4 Stück gereinigten, blätterig geschnittenen Champignons geröstet, mit etwas Citronensaft und $^1/_4$ Liter Wein weich gedünstet. Dieses wird mit 8 hartgesottenen Eiern fein gestoßen. 14 Deka Butter werden heiß gemacht, soviel Mehl als diese auffassen dazugegeben, geröstet, mit 3 Liter Suppe aufgegossen und 1 Stunde langsam gekocht, während welcher Zeit man das Fett rein abnimmt. Nachher gibt man die gestoßenen Froschschenkel dazu, passiert sie durch ein feines Sieb und gibt sie in eine Casserolle. Vor dem Anrichten wird die Suppe bis zum Sieden gebracht, gesalzen und mit gebähten Semmelschnitten, Reis oder Nudeln oder beliebigen Suppenspeisen zu Tische gegeben.

172. Echte Schildkröten-Suppe. (Vrai Tortue.)

Man verwendet hiezu 2 mittelgroße Schildkröten und zwar legt man sie auf einen Tisch, hält eine kleine, glühende Schaufel auf den Rücken einer jeden, worauf die Schildkröte den Kopf und die Füße von sich strecken wird, die man bei großen Thieren mit einer Hacke schnell abschlägt, bei kleinen mit einer Schere oder Zange rasch abzwickt; nun gibt man die Schildkröten, damit das Blut und die Unreinigkeit sich loslösen kann, durch 1 Stunde in lauwarmes Wasser; nach Verlauf dieser Zeit legt man sie in eine Casserolle, gießt kaltes Wasser darauf und läßt sie so lange kochen, bis sich die grüne Farbe von den Schildern loslöst (nach ungefähr $^1/_4$ Stunde); unterdessen belegt man eine Casserolle, in welcher man 20 Deka Butter zerlassen hat, mit 1 Stück fein blätterig geschnittener spanischer Zwiebel, einigen ebenso geschnittenen Champignons, 1 gelben Rübe, 1 Sellerie und 1 Petersilienwurzel, gibt die Schildkröten sammt ihren Schildern hinein und läßt das Ganze ungefähr $^1/_2$ Stunde zugedeckt langsam dünsten (es muß eine braune Farbe haben), dann gießt man $2^1/_2$ Liter Wasser oder auch Erbsenwasser auf, gibt 8 Deka Reis dazu und läßt es beiläufig 1 Stunde langsam kochen. Man legt hierauf die Schildkröten auf ein Brett, befreit sie von ihren Schildern und schneidet sie in beliebig große Stücke (wie z. B. Huhnstücke). Die Suppe wird dann durch ein Sieb passiert, das Fett abgenommen, Salz und, wenn man will, Gewürz, beigegeben, mit dem Schildkrötenfleische beiläufig 10 Minuten aufgekocht und mit Fasch-Nockerln, Krebs-Knödeln oder gebähten Semmelstücken in den Suppentopf gegeben. Die Suppe kann, wenn man will, mit beliebigen Wein gehoben werden.

Anmerkung: Man kann auch in Büchsen oder Dosen importierte Schildkröte zu dieser Suppe verwenden. Diese werden aus der Dose herausgenommen, weich gekocht und so wie die Obigen behandelt.

Digitized by Google

173. Falsche Schildkröten-Suppe. (Potage fausse tortue à la française.)

Einen gewaschenen, geputzten Kalbskopf (wie unter der betreffenden Nr. erklärt wird) sammt der Zunge läßt man in Suppe oder Salzwasser weich sieden, hebt ihn dann aus dem Sud heraus und trocknet ihn mit einem Tuch ab, sticht dann mit einem Ausstecher aus dem Kalbskopf runde oder schneidet beliebige Stücke; diese gibt man mit $^1/_2$ Liter Rindsuppe und $^1/_4$ Liter Madeira-Wein und (wenn man will) mit 8 Deka fein blätterig geschnittenen Trüffeln in eine Casserolle und läßt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde zugedeckt kochen. Unterdessen macht man eine Einmach von 14 Deka Butter und ebensoviel Mehl, läßt einen fein blätterig geschnittenen Champignon und etwas grüne Petersilie rösten, gießt es mit 2 Liter Rindsuppe oder Brühe, worin der Kalbskopf gekocht wurde, auf und läßt es gut verkochen. Das abgehäutete, in Salzwasser gekochte Hirn wird in Stücke geschnitten und in den Suppentopf gegeben; hierauf passiert man die Einmachsuppe in die Casserolle, worin sich der Kalbskopf mit Suppe und Wein befindet, gibt Salz, wenn man will, Pfeffer dazu und läßt es noch einmal aufkochen, worauf man es mit Fasch- oder Bröfel-Knödeln oder gerösteten Semmelstücken zu dem Kalbshirn gibt.

174. Moc-tourtle-Suppe.

Man belegt den Boden einer Casserolle mit 8 Deka rohem Nieren-Fett und 8 Deka Kern-Fett gibt auf dasselbe ein in Scheiben geschnittenes Häuptel Zwiebel; Carotten, Petersilie, Selleric, je 2 Stück und legt auf dieses 1 Kilo gehackte, rein gewaschene Kälberbeine, 1 Kilo Rindsbeine und $^1/_2$ Kilo Schinkenbeine, die Casserolle wird hierauf gut verschlossen und der Inhalt solange gedünstet, bis sich das Fett klar zeigt, dann wird das Fett abgeschüttet, mit 4 Liter Suppe oder mit ebensoviel Wasser aufgegossen, 5 Stück Pfefferkörner, 1 Gewürzuelke und 1 kleines Stück Muscatnuss dazugegeben und durch 3 Stunden langsam, zugedeckt gekocht, hierauf rein entfettet, durch ein Tuch geseiht und abermals zum Kochen gebracht. Unterdessen nimmt man 10 Deka Kartoffelmehl, 1 Messerspitze weißen Pfeffer und rührt dies mit $^1/_8$ Liter Madeira- oder weißen Wein ab, bis es dünnfließend ist, worauf es unter fleißigem Rühren mittelst einer Schneeruthe in die siedende Suppe eingekocht wird; etwas Paradiesäpfel-Püree oder ganze Paradiesäpfel werden dazugegeben und die Suppe unter öfterem Abschäumen eine Stunde langsam gekocht. Vor dem Anrichten kommen 3 in Wein gedünstete Trüffeln, 3 gedünstete Champignons, ein Stück weichgesottener Kalbskopf, ein Stück ebensolche Zunge, würfelig geschnitten, mit $^1/_4$ Liter Madeira-Wein in den Suppentopf. Die Suppe wird darüber geseiht und mit gerösteten Semmeln, Fasch-Nockerln, gedünstetem Reis, gekochten grünen Erbsen, oder kleinen gebackenen Knödeln sogleich zu Tisch gegeben.

175. Fasten-Suppe von Rohrhühnern. (Soupe maigre aux poules d'eau.)

12 Deka Butter, fein blätterig geschnittene Zwiebel und Wurzelwerk wird in eine Casserolle gegeben, 2 abgehäutete Rohrhühner daraufgelegt und zugedeckt gedünstet. Wenn das Wurzelwerk braun ist, gießt man so viel Wasser dazu als Suppe erforderlich ist und läßt die Hühner zugedeckt weich kochen; unterdessen macht man eine Einbrenn von 12 Deka Butter, gießt diese hierauf mit dem abgeseihten Sud, worin die Hühner gekocht wurden, auf, rührt sie untereinander und läßt sie gut verkochen. Die Hühner werden dann in nette Stücke geschnitten und mit Fasch-Knödel, Bröfel-Knödel oder dergleichen in der Suppe zu Tische gegeben.

Digitized by Google

176. Abgegossene Milch-Suppe mit Orangenblüten-Geschmack. (Soupe au lait à la fleur d'orange.)

In $^1/_4$ Liter kochende Milch gibt man 2 Deka Orangenblüten und läßt dies ungefähr 1 Stunde lang zugedeckt warm stehen; unterdessen wird 1 Liter kochende Milch über fein geschnittene Semmelschnitten in den Suppentopf gegossen und dieser zugedeckt. In $^1/_4$ Liter kalter Milch werden 8 Eierdotter abgesprudelt; in $^1/_2$ Liter kochende Milch werden 8 Deka Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz gegeben; dann der $^1/_4$ Liter Milch mit den 8 Eierdottern hineingemischt und hierauf der $^1/_4$ Liter mit den Orangenblüten dazu geseiht, dieses Alles gut durcheinander gerührt und zu der Milch mit den Semmelschnitten geschüttet. Man bekommt daraus 2 Liter Suppe.

177. Milchrahm-Suppe. (Soupe à la crême.)

$^1/_2$ Liter Milchrahm wird mit 3 Eßlöffel voll Mehl, etwas Salz und Kümmel abgerührt, in $1^1/_2$ Liter kochendes Wasser eingerührt, verkocht und passiert. Das Gefäß, in welchem man dies kocht, muß jedoch noch einmal so groß sein als die Masse Raum einnimmt, damit sie beim Kochen nicht übergeht.

178. Geschäumte Mandel-Suppe. (Soupe aux amandes.)

16 Deka abgezogene Mandeln werden, damit sie nicht ölig werden, mit etwas Milch fein gestoßen; alsdann rührt man sie mit einem Löffel voll Mehl in 2 Liter kuhwarme Milch und läßt sie unter beständigem Rühren gut verkochen. In einem Topf, welcher doppelt so groß als die Masse ist, schlägt man 4 Eierdotter ein, rührt 8 Deka Zucker, etwas Zimmt oder Vanille und einige Löffel kalte Milch dazu und seiht die kochende Milch durch ein Sieb hinein, sprudelt es auf dem Feuer solange bis es schaumig wird und richtet die Suppe an.

179. Kastanien-Suppe. (Coulis de marons.)

1 Kilo Kastanien schält man, gibt sie in kochendes Wasser und läßt sie so lange darin liegen, bis sich die feine Schale mittelst eines Tuches leicht abnehmen läßt. Hierauf gibt man sie in kaltes Wasser und beseitigt alles Unreine davon. Die Kastanien gibt man in eine Casserolle mit 1 Stückchen rohen Schinken, 1 kleine Zwiebel mit 1 Gewürznelke gespickt, 1 Stückchen Zucker, 8 Deka Butter und 1 Liter Rindsuppe und läßt es so lange zugedeckt dünsten bis Alles weich ist. Zwiebel und Schinken werden hierauf herausgenommen, die Kastanien gut verrührt, mit 1 Liter guter Rindsuppe aufgegossen und durch ein Sieb passiert. Vor dem Anrichten muß die Suppe kochend heiß gerührt werden, man salzt sie und gießt sie über geröstete Brot- oder Semmelschnitten. Wenn man will, kann man von 1 gebratenen Huhn das Fleisch auslösen, mit den Kastanien stoßen und passieren. Die Überreste kann man in der Fleischsuppe auskochen, zu den Kastanien geben und damit anrichten.

180. Sago-Suppe mit rothem Wein. (Soupe sagou au vin rouge.)

16 Deka Sago kocht man in Wasser, jedoch nicht zu weich, seiht dann das Wasser ab, gießt zu dem Sago $1^1/_2$ Liter Wasser, je nach der Stärke des Weines, und ungefähr $^1/_2$ Liter rothen Wein, Zucker, daß es süß genug ist, und läßt dies so lange kochen, bis der Sago durchsichtig ist. Vor dem Anrichten kann man auch etwas Zimmt dazugeben und dieses gut verrühren.

Digitized by Google

181. Erdbeeren-Suppe. (Soupe aux fraises.)

1 gehäuften Teller voll Erdbeeren läßt man mit $^1/_2$ Liter Wein solange dünsten, bis die Erdbeeren zerfallen, dann passiert man sie durch ein Sieb, gießt $^1/_2$ Liter Wein und 1 Liter Wasser darauf, gibt Zucker und Zimmt dazu, rührt es gut untereinander und gibt es mit gebähten Semmelschnitten in den Suppentopf.

182. Chokolate-Suppe. (Soupe au chocolat.)

Man legt 24 Deka Chokolate auf ein Blech und läßt sie in der Röhre weich werden, gibt sie in eine Casserolle und gießt nach und nach unter beständigem Rühren 2 Liter kochende Milch dazu. Man muß sehr vorsichtig sein, damit es nicht bröckelig wird. Die Chokolate kann auch gerieben in die Milch kommen. Die verkochte Chokolate wird dann mit 6 Eierdotter, 3 Eßlöffel voll kalter Milch, Zucker nach Bedarf und, wenn man will, etwas Zimmt abgesprudelt und mit gebähten Brot- oder Semmelstücken angerichtet.

183. Wein-Suppe. (Soupe au vin blanc.)

1 starker Kaffeelöffel voll Mehl wird mit 6 Löffel Obers abgerührt, 8 Eierdotter dazugeschlagen und gut untereinandergerührt. Dieses wird mit 1 Liter kochendem Wein nebst etwas Zimmt und 24 Deka Zucker auf dem Feuer gesprudelt oder mit einer Schneeruthe in einem Schneekessel am Feuer geschlagen und wenn es zu kochen anfängt, durch ein Sieb in den Suppentopf geseiht. Kochen darf die Suppe nicht und, wenn man will, kann das Mehl und das Zimmt wegbleiben. Sollte die Suppe zu wenig süß sein, gibt man Zucker nach Bedarf nach.

184. Bier-Suppe. (Soupe à la bière.)

6 Eierdotter und 6 Löffel kaltes Obers werden gut verrührt, 1 Liter Bier, 12 Deka Zucker und etwas Zimmt läßt man gut verkochen und sprudelt es zu den Eierdottern.

Saucen.

185. Universal-Sauce.

In 8 Deka Butter röstet man ebensoviel Mehl, gießt dieses hierauf mit $^1/_4$ Liter weißem Wein und ebensoviel weißer Suppe auf, rührt es gut untereinander und läßt es gut verkochen. Mit dieser Sauce können alle folgenden bereitet werden.

186. Butter-Sauce. (Sauce au beurre.)

8 Deka Butter gibt man in eine Casserolle und rührt 8 Deka Mehl hinein, $^1/_2$ Liter weiße Rindsuppe wird nach und nach dazugegossen und so lange gerührt, bis sie kocht, dann passiert man sie durch ein Sieb und verwendet sie zu verschiedenen Saucen und Gemüsen.

187. Petersilie-Sauce. (Sauce persile.)

1 Eßlöffel fein geschnittene Petersilie wird kurz vor dem Anrichten zu der passierten Butter-Sauce gegeben, gut verrührt und einmal aufgekocht.

Digitized by Google

188. Trüffel-Sauce. (Sauce aux truffes.)

Blätterig oder nudelartig geschnittene Trüffel werden in die passierte Butter-Sauce gegeben und zugedeckt, mit einigen Löffeln Madeira-Wein und wenn man hat, mit etwas aufgelöster Suppen-Glace gedünstet.

189. Jus- (Schüh-) Sauce. (Braise.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Mark, eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel, $^1/_2$ Lorbeerblatt, etwas Bertram und Basilicum, etwas Kalbfleisch, ein wenig Schinken und, wenn man hat, den Kragen und Magen eines Huhnes; dies alles läßt man rösten, wenn es lichtbraun ist, gießt man es mit $^1/_2$ Liter Suppe und etwas gutem Wein auf und läßt es durch 1 Stunde langsam kochen. Damit die Sauce sehr klar ist, gibt man etwas geschlagenes Eierklar dazu, läßt sie noch $^1/_2$ Stunde langsam kochen und passiert das Ganze durch ein Sieb. Diese Sauce gibt man zu verschiedenen Speisen.

190. Jus- (Schüh-) Sauce anderer Art. (Tartar, Braise.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Fett, etwas Zwiebel und Wurzelwerk, blätterig geschnitten, und 5 Körner Gewürz; dazu kommt ein klein zerhackter Kalbsknochen, welchen man mitkocht und mit $^1/_4$ Liter Suppe aufgießt. Ist das Wurzelwerk gut verkocht, so gibt man noch $^1/_2$ Liter Suppe, $^1/_4$ Liter Wein und 8 Deka Schwarzbrot dazu, läßt es 1 Stunde kochen und passiert es durch ein Sieb. In 8 Deka Butter gibt man ebensoviel Mehl, läßt es rösten, gießt es mit dem Durchpassierten auf und rührt es so lange bis es kocht. Kommt Brot dazu, so bleibt Butter und Mehl weg.

191. Butter-Sauce feinster Art. (Sauce allemande.)

1 starker Eßlöffel voll feines Mehl wird mit 16 Deka Butter, Salz, etwas Muscatnuß in einer Casserolle mit einem Kochlöffel abgedrückt, mit $^1/_4$ Liter kaltem Wasser begossen und auf dem Feuer mit einem Kochlöffel schnell gerührt; in dem Momente, wo es sich bindet, bildet es sich auch schon zur Sauce, verdickt sich und muß sofort vom Feuer genommen werden. Im Falle, daß sie zu dick würde, gibt man noch einige Löffel laues Wasser hinein, dann werden 8 Deka gebröckelte Butter hineingegeben und mit einem Kochlöffel nochmals auf der heißen Platte so lange gerührt, bis die frische Butter zergangen ist. Sie muß sich dick vom Löffel spinnen und durch das viele Rühren eine flaumige, leichte Dicke bekommen. Zu Spargel, Karfiol, Artischocken und Schwarzwurzel bleibt die Sauce so wie sie ist, zu den Fischen aber wird der Geschmack mit Citronensaft, Salz und Gewürz gehoben. Wenn man will kann man 3 Eierdotter mit etwas Citronensaft zur Sauce hinzurühren. Statt Citronensaft kann auch Essigessenz verwendet werden.

192. Butter-Sauce mit grüner Petersilie. (Sauce au persil.)

In die vorhergehende, mit Citronensaft gesäuerte Butter-Sauce wird 1 Eßlöffel abgezupfte Petersilienblättchen, welche in siedendem Wasser einen Augenblick abgekocht und dann abgeseiht worden sind, gethan. Es darf aber nur beim Anrichten geschehen, weil sonst die schöne grüne Farbe der abgekochten Petersilie verloren gienge.

193. Butter-Sauce mit feinen Kräutern (Sauce aux fines-herbes)

wird ebenso wie die vorige gekocht, nur daß man beim Anrichten eine Hand voll grüner Petersilie, Bertram, Kerbelkraut und Sauerampfer, das man früher in

Digitized by Google

Salzwasser gekocht hat, fein zusammenschneidet und in der Sauce mit einer Messerspitze weißem Pfeffer verrührt. Diese Sauce wird zu Fischen serviert.

Anmerkung. Alle Butter-Saucen dürfen nur in dem Augenblicke als sie gebraucht werden über das Feuer kommen und einmal zubereitet, sollen sie nicht mehr aufgewärmt werden.

194. Butter-Sauce mit Kapern. (Sauce aux câpres.)

In die vorstehend beschriebene Butter-Sauce gibt man von einer Citrone den Saft und 2 Eßlöffel überschnittene Kapern und rührt es durcheinander.

195. Butter-Sauce mit Sardellen. (Sauce blanche aux anchois.)

10 Deka geputzte, schön würfelig geschnittene Sardellen werden in die gesäuerte Butter-Sauce gerührt.

196. Legierte Sauce. (Une allemande.)

In 8 Deka Butter röstet man ebensoviel Mehl, gießt dieses hierauf mit $^1/_2$ Liter Suppe auf, rührt es gut untereinander und läßt es gut verkochen. Unterdessen werden 4 Eierdotter mit $^1/_2$ Schöpflöffel kalter Suppe abgesprudelt, zu der verkochten Sauce gegossen und gut verrührt.

197. Bechamel-Sauce. (Une bechamel.)

In 8 Deka heiße Butter gibt man 8 Deka Mehl, läßt es darin etwas rösten, worauf man es mit $^1/_2$ Liter kalter Suppe aufgießt, gut verrührt, $^1/_4$ Liter Obers nachgibt und so lange rührt, bis es genügend aufgekocht hat. Sollte die Masse zu dick sein, so gießt man noch etwas mehr Obers nach. Man kann auch bloß Obers ohne Suppe dazu verwenden.

198. Holländer-Sauce. (Sauce à la hollandaise.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Butter und so viel Mehl als erforderlich ist, gießt dies mit $^1/_2$ Liter Absud eines Fisches oder weißer Rindsuppe auf, salzt und würzt sie und läßt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde kochen; man sprudelt 4 Eierdotter, den Saft von 2 Citronen und 2 Löffel voll kaltes Obers gut ab, verrührt es mit der verkochten Sauce, passiert sie durch ein Sieb in eine Sancière und serviert die Sauce mit Gemüse oder beliebigen Fischen.

199. Krebs-Sauce. (Sauce au beurre d' écrevisses.)

Man bereitet von 8 Krebsen eine Krebsbutter und gibt diese kurz vor dem Anrichten mit den ausgelösten Schweifen und Scheren in die verkochte, passierte Butter-Sauce, rührt sie untereinander und läßt sie einmal aufkochen.

200. Geschlagene Senf-Sauce. (Sauce rémoulade chaude.)

In eine tiefe Casserolle oder in einen Schneekessel werden 8 Deka Butter, 6 Dotter, 6 Löffel französischer Senf, $^1/_4$ Liter kalte weiße Rindsuppe und 1 starke Messerspitze Salz gegeben, mit der Schneeruthe über dem Feuer geschlagen und bis zur Siedhitze gebracht, nur muß besonders darauf geachtet werden, daß es nicht kocht; dann wird von $^1/_2$ Citrone der Saft langsam hineingeträufelt. Diese Sauce wird zu allen Gattungen Fischen, zu Roastbeef, Wildbret und dergleichen serviert. Und wenn man hat, gibt man 1 Eßlöffel Hagebutten-Marmelade dazu.

Digitized by Google

201. Pfeffer-Sauce. (Sauce poivrade.)

Man gibt in die verkochte Butter-Sauce 1 Messerspitze Pfeffer, läßt sie einige Male aufkochen und passiert sie hierauf durch ein Sieb.

202. Französische Sauce. (Sauce à la française.)

In eine Casserolle gibt man 4 Deka Mehl und $^1/_4$ Liter Rahm und rührt dieses zusammen zu einem glatten Teig. Dazu gibt man 3 Eierdotter, 8 Deka Sardellenbutter, 1 Stück zerdrückten Knoblauch und den Saft von 1 Citrone, salzt und würzt es nach Geschmack und peitscht es mit der Schneeruthe am Feuer so lange bis es gut vermengt ist. (Kochen darf es aber nicht.) Sollte die Sauce zu dick sein, so verdünnt man sie mit weißer Suppe und gibt sie dann zu Geflügel, Fischen oder Wildbret.

203. Rothe Rüben-Sauce. (Sauce aux betteraves.)

1 Stück gekochte oder gebratene rothe Rübe wird geschält und mit dem Wiegemesser sehr fein geschnitten. Man macht, wie schon früher angegeben wurde, eine Butter-Sauce von 8 Deka Butter, rührt die fein geschnittenen Rüben, die nöthige Suppe, etwas rothen Wein und Muscatnuss dazu, läßt es mit ein wenig Zucker gut verkochen, passiert es durch ein Sieb und läßt es nochmals aufkochen.

204. Gelbe Rüben-Sauce. (Sauce aux carottes.)

In 8 Deka Butter oder Schmalz gibt man 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker. Wenn dieser braun ist, gibt man ungefähr 2—3 geputzte, fein geriebene gelbe Rüben dazu und läßt sie dünsten. Das Gedünstete staubt man dann mit dem nöthigen Mehl, gießt es mit $^1/_2$ Liter Suppe auf, gibt $^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie und ein wenig gestoßenes Gewürz dazu und läßt es aufkochen.

205. Kapern-Sauce. (Sauce aux câpres.)

Man gibt 8 Deka Butter in eine Casserolle, läßt sie heiß werden und gibt 8 Deka Mehl dazu. In diese Einbrenn gibt man 6 Deka fein geschnittene Kapern, 1 zerdrückte Schalotte (Knoblauch) und läßt dies etwas rösten. Mit ein wenig Suppe und dem nöthigen Essig oder Wein wird es unter beständigem Rühren aufgegossen und zum Kochen gebracht. Dann nimmt man das Fett rein ab. Etwas Salz, $^1/_2$ Lorbeerblatt und 1 Sträußchen Thymian läßt man ungefähr $^1/_2$ Stunde unter öfterem Umrühren langsam mitkochen. Man passiert dann die Sauce durch ein Sieb, läßt sie noch einmal heiß werden und serviert sie.

206. Kapern-Sauce anderer Art. (Sauce aux câpres.)

Es wird eine braune Butter-Sauce von 8 Deka Butter gemacht. Diese gießt man mit etwas Suppe und Weinessig auf und läßt es verkochen. Dann gibt man $^1/_4$ Liter Rahm dazu und passiert die Sauce über 6 Deka ganze Kapern und läßt sie nochmals aufkochen.

207. Kren-Sauce.

Eine Butter-Sauce von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl gießt man mit $^1/_2$ Liter weißer Rindsuppe auf, gibt etwas Muscatnuss und Salz dazu und läßt es aufkochen und gibt hierauf 1 Tasse geriebenen Kren hinzu. Der Kren darf nicht mitkochen.

Digitized by Google

208. Semmel-Kren. (Sauce au raifort.)

8 Deka abgerindete, fein blätterig geschnittene Semmeln werden mit $^1/_2$ Liter weißer Suppe aufgegossen und mit 2 Eßlöffel geriebenem Kren und $^1/_2$ Kaffeelöffel fein geschnittenem Rocambol oder Knoblauch, ein wenig Salz und Muscatnuss aufgekocht, 2 Eierdotter werden mit 2 Eßlöffel Rahm abgesprudelt und mit dem Semmelkren gut verrührt. Eier und Rahm können auch wegbleiben.

209. Milchrahm-Kren.

In 8 Deka Butter läßt man ebensoviel Mehl rösten, gießt es mit ungefähr $^1/_2$ Liter Suppe auf, gibt etwas Salz, Muscatnuss, ungefähr $^1/_4$ Liter Milchrahm und einige Eßlöffel voll geriebenen Kren dazu und läßt es verkochen. Vor dem Anrichten sprudelt man 1 Eierdotter mit 2 Eßlöffel Rahm ab und verrührt es mit dem verkochten Milchrahm-Kren.

210. Milch- oder Mandel-Kren. (Sauce d'amandes au raifort.)

$^1/_4$ Liter kuhwarme Milch und ungefähr 3 Eßlöffel voll Mehl werden glatt abgerührt und dieses dann in $^1/_4$ Liter kochende Milch nach und nach unter beständigem Rühren gegeben. Dazu gibt man 8 Deka Butter, Zucker nach Belieben, 2 Eßlöffel voll geriebenen Kren und läßt Alles zusammen gut aufkochen. Bei der Bereitung des Mandelkrens muß man 1 Löffel weniger Mehl nehmen, dieses durch 4 Stück abgezogene, mit Milch befeuchtete und dann fein gestoßene Mandeln ersetzen, und weiters wie oben angegeben ist, verfahren. Der Kren kommt zuletzt hinein und darf nicht mitkochen.

211. Paradiesäpfel-Sauce. (Sauce aux tomates.)

4 Stück schöne Paradiesäpfel werden ausgewaschen, von einander gebrochen, mit 3 Sträußchen Petersilie in eine Casserolle gegeben, mit $^1/_8$ Liter kalten Wasser übergossen und mit 2 Deka Butter, zugedeckt, gedünstet. Unterdessen macht man eine Butter-Sauce von 8 Deka Butter und 8 Deka Mehl, gießt sie mit den gedünsteten Paradiesäpfeln, $^1/_4$ Liter Wein und so viel Suppe als nöthig ist, auf, gibt den nöthigen Zucker und etwas Salz dazu, läßt es verkochen und passiert es. Verwendet man anstatt frischer Paradiesäpfel ungefähr $^1/_4$ Liter eingesottene Marmelade, so wird selbe in eine Butter-Sauce von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl gegeben, $^1/_4$ Liter weißer Wein und die nöthige Suppe, Zucker und etwas Salz dazu gerührt und gut verkocht. Anstatt mit Wein kann man auch mit Essig die nöthige Säure geben oder es kann auch naturel bleibe.

212. Gurken-Sauce. (Sauce aux cornichons.)

Etwas Zwiebel und grüne Petersilie läßt man in 2 Deka Butter rösten und dünstet darin 1 große, geschälte, würfelig geschnittene Gurke mit etwas Suppe so lange bis die Gurkenstücke weich sind. Von 6 Deka Butter und ebensoviel Mehl wird eine Einbrenn gemacht, die gedünsteten Gurken mit $^1/_2$ Kaffeelöffel fein geschnittenem Dillenkraut, $^1/_4$ Liter Rahm und etwas Salz gut verkocht, untereinander gerührt, und, wenn man will, passiert.

213. Gurken-Sauce anderer Art.

Etwas Zwiebel und grüne Petersilie läßt man in 8 Deka Butter rösten, gibt 8 Deka Mehl dazu, gießt es mit der nöthigen Suppe, etwas Essig und

Digitized by Google

$^1/_4$ Liter Milchrahm auf, salzt es, läßt es verkochen, rührt es gut untereinander und passiert es. 1 große, geschälte Gurke wird würfelig geschnitten, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und gut abgetrocknet, zu der passierten Sauce gegeben und noch etwas aufgekocht. Vor dem Anrichten bestreut man die Sauce mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittenem Dillenkraut. Verwendet man statt frischer Gurken, eingelegte, saure zur Sauce, so schneidet man diese fein blätterig und gibt sie in die passierte Sauce, ohne sie vorher im Salzwasser zu sieden.

214. Senf-Sauce. (Sauce à la moutarde.)

In eine gut verkochte Butter-Sauce gibt man 1 starken Eßlöffel Senf mit etwas gerösteter Petersilie, läßt es gut verkochen und passiert es. Wenn man will, gibt man etwas Zucker bei.

215. Zwiebel-Sauce. (Sauce à la soubine.)

In 8 Deka heiße Butter oder Schmalz gibt man 2 Eßlöffel voll fein gestoßenen Zucker und läßt ihn dunkelbraun werden; dann läßt man 1 Häuptel geschälte, fein geschnittene Zwiebel braun mitrösten, rührt 8 Deka Mehl dazu, läßt es noch ein wenig rösten, gießt es mit $^1/_2$ Liter Suppe und etwas Essig auf, salzt und zuckert es, läßt es aufkochen und passiert es. Die Sauce muß angenehm süßlich-sauer sein.

216. Schalotten-Sauce. (Sauce aux échalotes.)

Man kocht 3 Stück in 4 Theile geschnittene Schalotten mit 1 Lorbeerblatt in ungefähr 6 Eßlöffel voll Essig, worauf man eine dunkle Einbrenn von 8 Deka Butter oder Schmalz und ebensoviel Mehl macht, die gekochten Schalotten mit dem Essig hinein gibt, dann $^1/_2$ Liter Suppe darauf gießt. Man salzt und zuckert es nach Geschmack, läßt es gut verkochen und passiert es.

217. Knoblauch-Sauce. (Sauce à l' ail.)

1 Stück fein zerdrückter Knoblauch wird mit etwas Butter geknetet, zu der Butter-Sauce gerührt und hierauf passiert.

218. Champignon-Sauce mit Wein. (Sauce aux champignons.)

1 starken Eßlöffel voll grüner Petersilie und 8 Stück gewaschene Champignons werden fein geschnitten und in Butter gedünstet, mit etwas weißer Suppe aufgegossen, verkocht und beiseite gestellt. In eine lichte Butter-Sauce gibt man die verdünsteten Champignons, etwas weißen Wein und den Saft von einer Citrone, läßt sie nochmals aufkochen und passiert sie. Diese Champignon-Sauce muß von lichter Farbe und angenehmer Säure sein.

219. Champignons-Sauce. (Sauce aux champignons.)

Gereinigte, fein blätterig geschnittene Champignons werden in die passierte Butter-Sauce gegeben, gedünstet und in einer Saucière zu Tische gegeben oder nach Belieben zuvor noch passiert.

220. Schwammerl-Sauce.

Diese Sauce wird wie die Champignon-Sauce bereitet, nur daß man statt den Champignons Maurochen, Pilslinge, Brätlinge, Nagelschwämme und dergleichen verwenden kann.

Digitized by Google

221. Schnittlauch-Sauce.

In eine lichte Einbrenn von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl gibt man 3 Eßlöffel voll fein geschnittenen Schnittlauch, läßt diesen etwas rösten, gießt dieses mit $^1/_4$ Liter Suppe und ebensoviel sauerem Rahm auf und läßt es gut verkochen.

222. Sauerampfer-Sauce. (Sauce à l' oseille.)

In 8 Deka heiße Butter gibt man einen Teller voll gewaschene Sauerampferblätter, deckt sie zu und dünstet sie so lange, bis sie weich sind, staubt dies mit 8 Deka Mehl, gießt es mit $^1/_4$ Liter Suppe und ebensoviel sauern Rahm auf, läßt es verkochen und passiert es. Man kann auch die rohen Sauerampferblätter fein schneiden, passiert aber dann die Sauce nicht. Sollte es nöthig sein, so kann man einige Löffel sauren Rahm dazu geben.

223. Dillenkraut-Sauce.

In 8 Deka Butter oder Schmalz wird ebensoviel Mehl gegeben; man läßt es mit 4 Eßlöffel voll fein geschnittenem Dillenkraut und 1 Kaffeelöffel voll ebensolcher grüner Petersilie rösten, gießt es mit der nöthigen Suppe und $^1/_4$ Liter saueren Rahm auf, salzt es und läßt es gut kochen.

224. Rettig-Sauce. (Sauce au raifort.)

Man schält beiläufig 15 Stück kleine Rettige, schneidet diese fein blätterig, kocht sie in Salzwasser, worauf man sie in kaltes Wasser gibt. Eine lichte Einbrenn macht man von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl, gibt fein geschnittene grüne Petersilie oder Bertram dazu, läßt es etwas rösten, verrührt es mit $^1/_2$ Liter Suppe, würzt es mit Salz und Muscatnuß und läßt es gut verkochen. Der abgeseihte Rettig kommt mit $^1/_4$ Liter saueren Rahm dazu und wird nochmals gekocht. Nach Belieben kann man diese Sauce mit Essig oder Citronensaft säuern.

225. Bertram-Sauce. (Sauce à l' éstragon.)

Wird ebenso wie die Dillenkraut-Sauce gemacht, nur verwendet man dazu keinen sauren Rahm.

226. Sardellen-Sauce. (Sauce aux anchois.)

4 Stück geputzte Sardellen, etwas Zwiebel und grüne Petersilie werden fein geschnitten, eine dunkle Einbrenn von 8 Deka Butter oder Schmalz und ebensoviel Mehl gemacht, das fein Geschnittene dazu gegeben, mit $^1/_2$ Liter Suppe aufgegossen, gesalzen, gut verkocht und hernach passiert.

227. Oliven-Sauce. (Sauce aux olives.)

Die Behandlung ist ganz dieselbe wie bei der Sardellen-Sauce, nur werden bloß 4 Sardellen, 6 Oliven und 1 Eßlöffel voll Kapern dazu verwendet. Wenn man will, können vor dem Anrichten in die fertig passierte Sauce zwei in Würfel geschnittene Sardellen, 1 Eßlöffel voll ganze Kapern und einige Löffel Rahm gegeben werden. Diese Sauce wird zum Rindfleisch serviert, kann aber auch zu Kalbsschnitzeln, oder überhaupt zu Kalbfleisch oder Wildbret gegeben werden.

228. Erdäpfel-Sauce. (Sauce aux pommes de terre.)

In eine Casserolle gibt man ungefähr 8 Deka Fett, etwas blätterig geschnittene Zwiebel, ebensolches Wurzelwerk, etwas Beizkräutel und Gewürz, läßt es rösten

Digitized by Google

und staubt es mit 8 Deka Mehl, gibt 6 Eßlöffel voll Essig, ungefähr $^1/_2$ Liter Suppe, einige Löffel sauren Rahm, etwas Salz und Citronenschale dazu, und läßt es sehr gut kochen. Nach dieser Zeit passiert man sie über rohe, geschälte, würfelig geschnittene Erdäpfel und läßt sie noch so lange zugedeckt kochen, bis die Erdäpfel vollkommen weich sind.

229. Erdäpfel-Sauce mit Sardellen.

Etwas Zwiebel läßt man in 8 Deka Butter oder Schmalz rösten, gibt 2 große, gekochte, passierte Erdäpfel, 6 Stück fein geschnittene Sardellen dazu, gießt es mit $^1/_2$ Liter Suppe und einigen Löffel voll sauren Rahm auf, läßt es gut kochen und passiert es durch ein Sieb. Diese Sauce kann auch unpassiert zu Tische gegeben werden.

230. Brunnkresse-Sauce.

In 8 Deka Butter gibt man ungefähr 3 Eßlöffel voll Semmelbrösel; sind diese braun, so gibt man 1 Kaffeelöffel voll Mehl dazu und läßt dies ebenfalls braun werden; alsdann gießt man es mit $^1/_4$ Liter Suppe und etwas Essig auf, gibt sehr fein geschnittene Brunnkresse, $^1/_4$ Liter Wein und Salz dazu und läßt es gut kochen.

231. Grüne Sauce. (Sauce ravigote verte.)

2 Eßlöffel voll fein geschnittenes Kerbelkraut und ebensoviel grüne Petersilie, Bertram und Sauerampfer werden mit 6 Deka Butter in einem Mörser gut gestoßen, 6 Deka Mehl dazugegeben und gut vermengt; dieses gibt man dann in eine Casserolle, läßt es etwas aufkochen, gießt $^1/_2$ Liter Suppe und etwas Rahm dazu und läßt es wieder kochen. Man gibt diese Sauce auch zu kälbernen Schnitzeln und Carbonaden.

232. Frühlings-Sauce. (Sauce à la printanière.)

Spinat und Sauerampferblätter, von einem jeden ungefähr 1 Hand voll, 1 Sträußchen grüne Petersile und Kerbelkraut, etwas Gundelrebe und Bertram gibt man in kochendes Salzwasser, ohne es dabei zuzudecken, damit es die Farbe beibehält; dann gibt man es in kaltes Wasser, läßt dieses ablaufen, drückt das Gekochte stark aus und schneidet es fein; nun gibt man es in eine Butter-Sauce mit etwas Citronensaft, gießt $^1/_2$ Liter Suppe und einige Löffel Wein dazu, salzt es, läßt es gut verkochen und passiert es.

233. Fisolen-Sauce. (Sauce à la bretonne.)

Man macht eine lichte Einbrenn von 4 Deka Butter und ebensoviel Mehl; $^1/_4$ Liter weiße Bohnen werden in Wasser weich gekocht, das Wasser abgeseiht, die Bohnen durch ein Sieb in die Einbrenn passiert, mit etwas Essig, Salz und $^1/_2$ Liter Suppe aufgekocht und angerichtet. Nach Belieben kann man eine Messerspitze voll zerdrückten Knoblauch und weißen Pfeffer dazugeben.

234. Linsen-Sauce (Sauce aux lentilles)

wird wie die Fisolen-Sauce bereitet.

235. Saure Rahm-Sauce. (Sauce à la crême aigre.)

Man gibt in eine Casserolle 6 Deka feines Mehl und rührt $^1/_2$ Liter Rahm nach und nach hinein, nun gibt man 16 Deka Butter, 1 Messerspitze Salz, etwas

Digitized by Google

Pfeffer und Muscatnuss dazu, mischt alles gut untereinander und rührt es dann am Feuer so lange, bis sich die Sauce bindet. Hierauf wird sie vom Feuer weggenommen, noch 8 Deka Butter bröckelweise und der Saft einer Citrone dazugegeben und dann auf der heißen Platte so lange gerührt, bis die Sauce ein flaumiges Ansehen erhält. Besonders zu beachten ist, daß die Sauce nicht kochen darf. Sie wird zu Fischen, heiß abgekochten Hühnern mit Wurzelwerk und dergleichen serviert.

236. Hopfen-Sauce.

Im Frühjahre, wenn der Hopfen noch nicht belaubt ist, nimmt man die Stengel, siedet sie in Salzwasser, seiht sie ab, drückt sie aus und schneidet sie fein. In 6 Deka heiße Butter gibt man 6 Deka Mehl, etwas fein geschnittene grüne Petersilie, läßt es etwas rösten, gießt es mit $1/2$ Liter Suppe und einigen Löffeln Rahm auf, gibt den gekochten und fein geschnittenen Hopfen hinein und läßt dies gut kochen.

237. Polnische Sauce. (Sauce à la polonaise.)

8 Deka geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 8 Deka Rosinen, 1 Gewürznelke, 8 Deka Weinbeeren (Korinthen) und 2 Deka Zimmt gibt man in eine Casserolle, gießt $1/2$ Liter Wein dazu und läßt es gut verkochen. Unterdessen gibt man in eine Casserolle 6 Deka Butter, läßt diese heiß werden und gibt hierauf 4 Deka Zucker hinein. Wenn dieser braun geworden ist, läßt man 4 Deka Mehl gemischt mit 4 Deka Semmelbrösel darin rösten, gibt hierauf das mit dem Wein Verkochte dazu, rührt es gut untereinander und serviert diese Sauce zu frisch gekochter Zunge, Kalbsschnitzeln und auch zu Fischschnitten. Man kann auch 4 Deka schwarzes Brot oder ebensoviel Lebkuchen mitkochen. Wenn man will, kann man auch 2 Deka Weinbeeren, ebensoviel Rosinen und ebensoviel gekochte, fein würfelig geschnittene Zungen mitaufkochen und mitanrichten.

238. Orangen-Sauce. (Sauce d'orange.)

In eine verkochte, passierte Butter-Sauce gibt man ungefähr 6 Deka Zucker, etwas fein geschnittene Orangenschalen nebst dem Saft 1 Citrone. Die Kerne von 1 Orange löst man aus, schneidet die geschälte Orange würfelig, gibt es zu dem Vorhergehenden und läßt alles gut aufkochen.

239. Citronen-Sauce.

Nachdem man die Kerne von 1 geschälten Citrone entfernt hat, wird letztere würfelig geschnitten und mit dem Saft einer zweiten ganzen Citrone und einigen feingeschnittenen Citronen-Schalen, ein wenig Zucker, Salz und Muscatnuss in eine Butter-Sauce gegeben, gut verkocht und passiert.

240. Melonen-Sauce.

6 Deka Butter werden heiß gemacht, ebensoviel Mehl dazugerührt und in dieses 1 Stück fein geschnittene, eingemachte oder frische Melone gegeben und etwas geröstet. Hiernach gießt man nach und nach unter beständigem Rühren $1/4$ Liter Suppe dazu, läßt es mit etwas Wein oder dem Saft, in welchen die Melone eingelegt war, oder auch ein wenig Essig, dann mit etwas Zucker gut verkochen, passiert es und verwendet es als Sauce zum Rindfleisch. Kleine Stückchen geschnittene Melone können dazu gegeben werden.

Digitized by Google

241. Stachelbeeren-Sauce. (Sauce aux groseilles.)

In eine Einbrenn von 6 Deka Butter und ebensoviel Mehl gibt man 1/8 Liter sehr reife aufgeschlitzte Stachelbeeren, gießt sie mit der nöthigen Suppe und etwas weißem Wein auf, zuckert sie nach Bedarf und läßt sie gut verkochen. Diese Sauce kann passiert oder unpassiert genossen werden.

242. Ribisel-Sauce. (Sauce venaison.)

Wird wie die Stachelbeeren-Sauce bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man zur Ribisel-Sauce rothen Wein verwendet.

243. Ribisel-Sauce (anderer Art).

1/4 Liter Wasser und 1/4 Liter rothen Wein läßt man zusammen heiß werden. In 6 Deka heiße Butter gibt man ebensoviel Mehl, läßt es ein wenig rösten, gießt den gekochten Wein darauf, läßt es 1/2 Stunde kochen und gibt dann 1/8 Liter zerdrückte Ribisel, 1 Gewürznelke mit 3 Stück gestoßenen Wachholderbeeren dazu, zuckert es nach Geschmack, gibt 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschalen dazu und läßt es noch etwas kochen. Nach Belieben gibt man etwas Citronensaft hinein. Diese Sauce kann passiert zu Fleisch oder Wildbret gegeben werden. Citronenschale kann auch wegbleiben.

244. Weichsel-Sauce. (Sauce aux griottes.)

Wird ebenso bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die Kerne ausgelöst werden.

245. Weintrauben-Sauce. (Sauce aux raisins.)

Diese Sauce wird wie die Ribisel Sauce bereitet, nur gießt man bei weißen Weinbeeren mit weißem Wein, bei blauen mit rothem Wein auf. Wenn man will, kann man 1 starke Messerspitze voll Zimmt dazugeben.

246. Preißelbeeren-Sauce.

Dieselbe Verfahrungsart wie bei den Ribiseln, nur müssen die Preißelbeeren, ungefähr 1/8 Liter, zerdrückt und rother Wein dazu verwendet werden. Man kann auch 1 Messerspitze voll Zimmt dazugeben.

247. Hagebutten- (Hetschepetsch-) Sauce. (Sauce églantine.)

In 6 Deka heiße Butter gibt man 6 Deka Mehl. Hat man Salse, so gibt man 1/4 Liter davon in die Einbrenn und gießt sie mit etwas Suppe und rothem Wein auf; verwendet man aber ganze Hagebutten, so wird 1/8 Liter zerdrückt und zur Sauce gegeben, man gießt sie mit der nöthigen Suppe und etwas Wein auf und hebt den Geschmack mit Zucker und ein wenig Salz, läßt sie gut verkochen und passiert sie. Anstatt Suppe kann man auch die Brühe von Schwarzwild zum Aufgießen der Einbrenn verwenden.

248. Saucen von getrocknetem Obst. (Sauce aux fruits.)

Sollen dergleichen Saucen von was immer für einer Gattung getrockneter Früchte bereitet werden, so stößt man 1/4 Liter getrockete Früchte, gibt das Gestoßene in eine Casserolle, 6 Deka fein geschnittenes Schwarzbrot dazu, gießt 1/2 Liter Suppe und 1/4 Liter rothen oder weißen Wein dazu, zuckert es nach Bedarf und, wenn man will, gibt man 1 Messerspitze Muscatnuß hinein. Man läßt dies gut verkochen, rührt und passiert es. Man serviert diese Saucen zu Wildbret oder dergleichen Fleischgattungen.

Digitized by Google

Kalte Saucen.

249. Sardellen-Saucen. (Sauce aux anchois.)

6 Stück geputzte Sardellen, etwas grüne Petersilie, 6 hartgekochte Eierdotter und 8 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden zusammengestoßen, in eine tiefe Schüssel passiert, mit etwas Essig und Wasser zu einer dicken Sauce aufgerührt, so daß der umgekehrte Löffel bedeckt bleibt; dann gibt man noch 2 Eßlöffel Öl, eine Messerspitze Pfeffer, etwas Salz dazu und verrührt es gut. Wenn man will, kann man vor dem Anrichten $^1/_2$ Kaffeelöffel Zucker dazugeben. Zu den Sardellen kann man auch etwas Zwiebel stoßen.

250. Schnittlauch-Sauce. (Sauce aux porreaux.)

12 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden mit 6 hartgekochten Eierdottern im Mörser gestoßen, durch ein Sieb passiert, mit etwas Essig und Wasser aufgerührt, mit 6 Eßlöffel voll Öl, etwas Salz und Pfeffer, 2 Eßlöffel voll fein geschnittenem Schnittlauch und 1 Kaffeelöffel voll Zucker gut untereinander gemischt.

251. Gurken-Sauce mit Senf und Sardellen. (Sauce aux concombres.)

Etwas Petersilie, Kerbelkraut und Bertram, von jedem 10 Sträußchen, werden in Salzwasser abgekocht, ins kalte Wasser gethan, abgeseiht, gut ausgedrückt und mit 4 Stück geputzten Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern, 5 Stück kleinen Essiggurken zusammen fein geschnitten, in einem Mörser mit 6 hartgekochten Eierdottern, 4 Deka in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 1 Löffel französischem Senf zusammengestoßen, durch ein Sieb in eine Schüssel passiert, aufs Eis gestellt und ungefähr mit 4 Löffel Öl, 1 Messerspitze Pfeffer und etwas Salz gut untereinander gerührt. Sollte sie zu wenig sauer sein, so muß mit Essig oder Citronensaft nachgeholfen werden.

252. Senf-Sauce. (Sauce rémolade froide.)

1 Hand voll Bertramblätter, ebensoviel Kerbelkraut, etwas grüne Petersilie und etwas Pimpernelle werden in Salzwasser weich gekocht, mit 4 hartgekochten Eierdottern im Mörser gestoßen, mit 6 Löffel voll Öl verdünnt, 2 Löffel voll französischer Senf, das nöthige Salz und etwas Gewürz dazugethan, dann durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel gestrichen, aufs Eis gestellt und nach und nach mit $^1/_8$ Liter Öl und 3 Eßlöffel voll Bertram-Essig verrührt, oder von einer ganzen Citrone den Saft.

253. Hetschepetsch- oder Hagebutten-Sauce mit Senf.

Man gibt in eine Sauciere 3 Eßlöffel französischen Senf und 1 Eßlöffel Hetschepetsch-Marmelade, mischt dies gut untereinander und gibt den nöthigen Zucker dazu. Nach Belieben etwas Pfeffer und Salz.

254. Senf-Sauce mit Bertram.

8 Stück geputzte Sardellen werden mit einem Büschel Bertram, Kerbelkraut und einem Büschel Schnittlauch, 3 Stück abgeschälten Schalotten zusammen fein geschnitten, mit 6 hartgesottenen Eierdottern in einem Mörser gestoßen, mit 4 Löffel voll französischem Senf in eine Schüssel passiert und mit 4 Löffel Öl und einer Messerspitze Pfeffer gut untereinander gerührt.

Digitized by Google

255. Bertram-Sauce (Sauce à l'Estragon froide)

wird so wie die Senf-Sauce bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß statt Schnittlauch 1 Eßlöffel voll Bertram dazugerührt wird.

256. Sauce tartare.

4 Deka Butter, 5 Sträußchen Petersilie, ebensoviel Bertramblätter, etwas weißen und etwas Cayenne-Pfeffer, 3 Stück Sardellen, 5 Wachholderbeeren, 1 Eßlöffel voll Kapern, 1 Stück Schalotte, 1 Stück Rocambole und 1 Stück Essiggurke wird im Mörser fein gestoßen, und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Dieses Passierte wird mit einer aus 3 rohen Eierdottern bereiteten Mayonnaise (siehe dort) und mit 2 Eßlöffel französischen Senf und nach Belieben 1 Eßlöffel Hetschepetsch-Marmelade gut verrührt. Mit Ausnahme der Wachholderbeeren können die oben angegebenen Ingredientien anstatt gestoßen, sehr fein geschnitten werden, in welchem Falle keine Butter genommen wird.

257. Bohnen- (Fisolen-) Sauce. (Sauce aux haricots blancs.)

Man stellt $^1/_2$ Liter Bohnen (Fisolen) mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie weich kochen, seiht und passiert sie durch ein Sieb; hierauf rührt man 2 Eßlöffel voll Öl, etwas Salz, 1 Messerspitze voll Pfeffer, Essig nach Geschmack und, nach Belieben, 1 Kaffeelöffel voll Zucker dazu.

258. Linsen-Sauce (Sauce aux lentilles)

wird wie die Bohnen-Sauce bereitet.

259. Erdäpfel-Sauce. (Sauce à la purée de pommes de terre.)

Man kocht ungefähr 4 große Erdäpfel weich, passiert diese warm durch ein Sieb, rührt dann 2 Eßlöffel Öl, etwas Salz, 1 Messerspitze voll Pfeffer, Essig nach Geschmack und, nach Belieben, 1 Kaffeelöffel voll Zucker dazu. Wenn man will, kann man 1 Eßlöffel geriebenen Kren oder Schnittlauch dazu geben.

260. Orange-Kren. (Raifort d'oranges.)

An einer Orange reibt man 12 Deka Zucker ab und gibt diesen Zucker nebst dem ausgedrückten Saft einer Orange, 1 Citrone und einigen Löffeln kalten Wassers in eine Schale und läßt sie zugedeckt stehen; unterdessen werden 12 Deka abgeriebene, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln mit 6 hartgekochten Eierdottern passiert. Der aufgelöste Orange-Zucker wird mit dem Passierten und einigen Löffeln Essig, 4 Löffel Öl, 2 Eßlöffel geriebenem Kren und etwas Salz gut untereinander gerührt. Er kann, wenn er zu dick sein sollte, mit etwas Wasser verdünnt werden. Der Geschmack muß angenehm süß und doch säuerlich sein.

261. Äpfel-Kren. (Raifort de pommes.)

6 Stück Äpfel werden je in 4 Theile geschnitten, geschält und in 1 Liter kaltes Wasser gegeben, das man mit Citronensaft oder Essig gesäuert hat. (Anstatt Citronensaft oder Essig kann man auch eine Messerspitze aufgelösten Alaun geben.) Durch dieses eben genannte Säuern bleiben die Äpfel weiß. Unterdessen gibt man in eine Cassérolle $^1/_4$ Liter kaltes Wasser, 6 Deka Zucker, von $^1/_2$ Citrone den Saft; sobald dieses Zuckerwasser kocht, gibt man die Äpfel hinein, deckt sie zu und läßt sie weich dünsten; dann gibt man die Äpfel auf ein Sieb und zu diesen

Digitized by Google

8 Deka abgerindete, in kaltem Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln und passiert sie in eine tiefe Schüssel; wenn die Äpfel vollkommen ausgekühlt sind, gibt man etwas Salz, 2 Eßlöffel geriebenen Kren, 1 Löffel Öl, Essig soviel nöthig ist, und rührt es zu einer dicken Sauce. Sollte sie zu wenig süß sein, so gibt man den nöthigen Zucker dazu.

262. Essig-Kren.

8 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden mit 3 hartgekochten Eierdottern durch ein Sieb in eine Schüssel passiert, mit etwas Essig, 2 Eßlöffel Öl, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, 4 Löffel Kren, etwas Salz und 1½ Kaffeelöffel Zucker zu einer dicken Sauce abgerührt. Man kann auch obenauf fein geschnittenen Schnittlauch geben.

263. Essig-Kren gewöhnlicher Art.

Geputzten und gewaschenen Kren, reibt man einen Teller voll, gibt ihn in eine Schüssel und brennt ihn mit 3 Löffel kochender Suppe ab, stellt ihn beiseite und läßt ihn auskühlen. Sodann rührt man den Kren mit 2 Eßlöffel voll Öl, etwas Salz und dem nöthigen Essig gut untereinander. Beim Anrichten gibt man obenauf etwas Pfeffer, wenn man will, fein geschnittenen Schnittlauch und etwas gestoßenen Paprika. Dieser Kren wird auch zu Knödeln, Strudeln und allen Fischgattungen serviert.

264. Essig-Kren anderer Art.

6 hartgekochte, passierte Eier werden mit 2 Löffel Essig und ebensoviel Öl aufgerührt, dann gibt man 1 Kaffeetasse geriebenen Kren dazu, etwas Salz und Zucker und rührt es mit dem nöthigen Himbeer-Essig gut ab.

265. Schwarzer Rettig als Sauce.

Ungefähr 3 Stück schwarze Rettige werden geschält, abgewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, auf einer Schüssel schnell gerieben und mit etwas Salz 1 Messerspitze Pfeffer, 2 Löffel Öl, Essig nach Bedarf, gut untereinander gerührt. Wenn man will, kann man beim Anrichten etwas gestoßenen Zucker, auch obenauf fein geschnittenen Schnittlauch geben.

Anmerkung: Diese Sauce darf erst einige Minuten vor dem Anrichten bereitet werden.

266. Häring-Sauce. (Sauce du hareng.)

1 ausgewaschener Häring (Milchner) wird abgehäutet und die Gräten davon entfernt, 6 hartgekochte Eierdotter, 2 geschälte, von den Kernen befreite Maschanker-Äpfel, 4 Deka abgerindete, im Wasser erweichte und gut ausgedrückte Semmeln, einige Schalotten, 5 Stück Wachholderbeeren gibt man in einen Mörser, stoßt Alles mit dem Häring und dem Milchner-Bensche fein zusammen und passiert es durch ein Sieb. Das Passierte verrührt man mit 1 Messerspitze voll Pfeffer, 2 Eßlöffel Öl, dem nöthigen Essig und serviert diese Sauce zu kaltem Wildbret oder beliebigem Braten.

267. Kräuter-Sauce. (Sauce aux fines herbes.)

Von ungefähr 1 Handvoll Spinat und von ebensoviel gewöhnlichen Suppenkräutern entfernt man die Stengel, wäscht Ersteres aus, siedet es in Salzwasser weich, seiht dann das Wasser davon ab, gibt es in kaltes Wasser und drückt es

Digitized by Google

gut aus. Man schneidet es dann mit 4 Stück Sardellen, etwas Bertram und 1 Eßlöffel Kapern sehr fein, stoßt das Geschnittene mit 6 hartgekochten Eierdottern, passiert das Ganze, macht es mit 4 Löffel Öl, etwas Essig und Wasser an und rührt Zucker und Pfeffer nach Geschmack darunter.

268. Mayonnaise von rohen Eierdottern.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 6 rohe Eierdotter und rührt diese am Eis dick an, hierauf rührt man tropfenweise nach und nach $^1/_8$—$^1/_4$ Liter in Eis gekühltes Öl mit dem Saft 1 Citrone oder 2 Eßlöffel Essigessenz ein. Wenn Essig und Öl gut verrührt ist, gibt man das nöthige Salz und 2 Messerspitzen voll Pfeffer dazu und läßt diese Mayonnaise bis zu ihrem Gebrauche zugedeckt am Eis stehen. Diese Mayonnaise wird zu abgekochten kalten Hühnern, ebensolchem Hirn und zu seltenen Fischgattungen serviert.

269. Mayonnaise von hartgekochten Eierdottern (Sauce mayonnaise.)

4 hartgekochte, passierte Eierdotter werden mit 4 rohen Eierdottern in einer tiefen Schüssel 15 Minuten lang auf dem Eis gerührt. Nach dieser Zeit rührt man $^1/_8$—$^1/_4$ Liter in Eis gekühltes Öl, den Saft von 2 Citronen oder 2 Eßlöffel Essigessenz tropfenweise nach und nach ein, jedoch kann man mit dem Eintropfen des Essigs oder der anderen Säure erst beginnen, bis die Hälfte des Öls mit den Eierdottern verrührt ist. Man muß bei dieser Behandlung sehr vorsichtig und genau sein, damit die Mayonnaise nicht zusammenrinnt (topfig wird). Pfeffer und Salz wird zum Schluße eingerührt. Die Mayonnaise läßt man zugedeckt am Eis stehen. Sollte sie doch zusammengeronnen (topfig geworden) sein, so gibt man in eine in Eis eingegrabene, sehr kalte Schüssel 2 rohe Eierdotter und rührt damit die Mayonnaise langsam noch einmal auf. Dasselbe ist auch bei der vorhergehenden Mayonnaise zu beobachten. Bemerkt wird: Daß die Mayonneße von hartgekochten Eierdottern nicht solche Schwierigkeiten macht, wie jene mit rohen Eierdottern und der Geschmack des Öles nicht so vorherrschend ist wie bei der Ersteren.

270. Butter-Mayonnaise. (Mayonnaise au beurre frais.)

Anfängerinnen und solchen, welche die Mayonnaise schnell und sicher bereiten wollen, diene folgendes Verfahren:

6 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel sehr flaumig abgetrieben, dann werden 4 rohe Eierdotter nach und nach hineingerührt, beides zusammen 10 Minuten abgetrieben und dann ins Eis gestellt, nun wird $^1/_{16}$—$^1/_8$ Liter feines Öl mit dem Safte von 2 Citronen oder 2 Löffel Essigessenz tropfenweise eingerührt und nun das nöthige Salz sammt 1 Messerspitze weißen Pfeffer dazugerührt, zugedeckt und bis zum Gebrauche auf dem Eise stehen gelassen. Vor dem Gebrauche kann Senf oder Kräuter, wie bei der vorher beschriebenen Mayonnaise angegeben, dazu gerührt werden. Diese Bereitungsart ist nur sehr praktischen Köchinnen bekannt und wird von diesen als Geheimnis bewahrt.

271. Kalte Fricassé-Sauce (Mayonnaise mit Aspik).

6 hart gekochte, passierte Eierdotter und 3 rohe Eierdotter gibt man in eine tiefe Schüssel und rührt sie 15 Minuten am Eis; zu diesem rührt man tropfenweise $^1/_8$—$^1/_4$ Liter Öl nach und nach ein. Von 2 Citronen der Saft oder 1 Eßlöffel Essigessenz, oder einige Tropfen aufgelöste Limonensäure oder 4 Löffel

Digitized by Google

sehr starker Bertram-Essig wird mit $^1/_4$ Liter zerlassenem Aspik tropfenweise eingerührt, zuletzt wird etwas Salz mit 2 Messerspitzen voll Pfeffer dazu gerührt. Diese Sauce wird zu Fischen, kaltem Fleisch oder kaltem Gemüse serviert.

272. Geschlagene Mayonnaise.

Man gibt in einen Schneekessel $^1/_4$ Liter klares, heißes Aspik und schlägt dieses mit der Schneeruthe am Eis so lange, bis es einen festen Schnee bildet. Wenn dies der Fall ist, gießt man unter beständigem Rühren mit der Schneeruthe $^1/_{16}$ Liter feines Tafelöl dazu, säuert es nach Geschmack mit Citronensaft und Estragon-Essig, gibt nach Bedarf Salz, weißen Pfeffer und Muscatnuss dazu, gibt es in ein irdenes Geschirr und läßt es bis zum Servieren auf dem Eise stehen. Wird zu Fischen, Hummer und Langust serviert.

273. Grüne Mayonnaise mit Biscuit. (Sauce verte au biscuit.)

1 Handvoll Spinat wird mit 10 Sträußchen grüner Petersilie und Kerbelkraut in Salzwasser gekocht, in kaltes Wasser gegeben, dann das Wasser abgeseiht, das Gekochte stark ausgedrückt und mit 1 Löffel fein geschnittenem Bertram, 6 hart gekochten Eierdottern, 12 Deka in Wasser getauchtem und gut ausgedrücktem Biscuit in einem Mörser fein gestoßen, passiert und erst vor dem Anrichten mit ein wenig Salz, dem nöthigen Zucker, etwas Essig und 4 Eßlöffel voll Öl zu einer Sauce gerührt. Die Beimischung des Essig und Salzes geschieht aber erst vor dem Anrichten, da sonst die grüne Farbe verloren gienge.

274. Mayonnaise von Kräutern. (Sauce ravigote.)

5 Sträußchen Bertram-Blätter, 5 Sträußchen grüne Petersilie, etwas Sauerampfer, Gundelkraut und 5 Sträußchen Kerbelkraut werden fein geschnitten, dann mit 5 Wachholderbeeren, 4 Deka Butter und 1 Eßlöffel Öl im Mörser gestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, hierauf wird die aus rohen Eierdottern bereitete Mayonnaise (Nr. 269) hinzugerührt und dann serviert. Wenn man will, kann man auch 1 Eßlöffel französischen Senf dazurühren.

275. Krebs-Butter. (Beurre d' écrevisses.)

Von 15 Stück in Salzwasser gekochten Krebsen nimmt man das Fleisch aus der Schale und stößt die rothe Schale mit 20 Deka Butter sehr fein, gibt diese in eine Casserolle und läßt sie etwas rösten. Auf ein Sieb, welches man über eine Schüssel mit kaltem Wasser legt, gießt man das Geröstete und streicht es durch, damit die Butter kalt wird. Wenn sie steif ist, nimmt man sie aus dem kalten Wasser, gibt ihr eine beliebige Form und verwendet sie zu beliebigem Gebrauche.

276. Sardellen-Butter. (Beurre d' anchois.)

16 Deka geputzte, schnell gewaschene Sardellen werden mit 30 Deka Butter im Mörser fein gestoßen, durch ein Sieb passiert und auf einem Teller zierlich angerichtet.

277. Kräuter-Butter. (Beurre de Montpellien.)

Bertram-Blätter, Schnittlauch, grüne Petersilie, Kerbelkraut, Sauerampfer, Gundelkraut, Brunnkresse, Biebernell, von jedem 8 Sträußchen, und 8 ganz kleine Zwiebel und 1 Stück Rocambole werden fein geschnitten, mit 24 Deka Butter, etwas Citronensaft, ein wenig Salz und ebensoviel Pfeffer im Mörser sehr zähe gestoßen, durch ein Sieb passiert und auf einem Teller sehr zierlich angerichtet.

Digitized by Google

278. Maître-Butter. [Butter mit Citronen und grüner Petersilie.] (Beurre à la maître d' hôtel.)

16 Deka Butter werden mit einem Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, (wenn man hat) etwas Kerbelkraut, ein wenig Salz, weißen Pfeffer und den Saft von einer Citrone im Mörser fein gestoßen und zerdrückt, dann zu Beefsteaks oder Cotelettes gegeben.

279. Butter mit Schalotten. (Beurre aux échalottes.)

Zu der vorhergehenden Butter gibt man 3 zerdrückte Schalotten und mischt sie gut darunter. Man gibt diese Butter besonders zu Schöpsenfleisch.

280. Butter mit Öl zu verschiedenen Fischen.

Zur Bereitung der in den folgenden Nummern angegebenen Arten färbiger Butter bedarf es einer besonderen Genauigkeit und Reinlichkeit. Da sie meistens zu Verzierungen, und zwar auf Schüsseln mit kalten Speisen verwendet werden, muß die Ausführung leicht und geschmackvoll sein.

281. Weiße Butter. (Beurre blanc.)

10 Deka Butter werden mit Salz und weißem, fein gestoßenem Pfeffer bestreut. Wenn die Butter hart ist, wird sie im Mörser flaumig gestoßen und während dessen nach und nach 3 Eßlöffel feines Öl damit vermengt. Ist die Butter jedoch weich, so wird sie in einer Schale mit einem Holzlöffel abgerührt und aufs Eis gestellt.

282. Spinat-Topfen. (Beurre à l' épinard.)

2 Hände voll gewaschenen Spinat stoßt man sehr fein im Mörser, passiert das Gestoßene, gibt den passierten Saft in eine flache Casserolle und läßt ihn so lange am Feuer, bis er zu kochen anfängt und topfig wird, hierauf gibt man das Ganze auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft. Die übriggebliebene topfige Masse gibt dann das Färbemittel zu Butter, Mayonnaisen, Suppe, Saucen, Gemüsen und dergleichen.

283. Grüne Butter. (Beurre vert.)

Man gibt 8 Deka Butter mit 1 Eßlöffel voll Spinattopfen, 1 Messerspitze weißen Pfeffer und etwas Salz in einen Mörser, stoßt alles und streicht es durch ein weites Sieb; hierauf nimmt man mittelst eines Blechlöffels das Durchgestrichene in langen Streifen vom Sieb ab, gibt es auf einen Teller und stellt es kalt. Die Verzierungen aus färbiger Butter werden durch Ausstechen oder mittelst Passieren durch ein Sieb oder Reibeisen, dann auch mittelst einer Spritze gemacht.

284. Gelbe Butter (Beurre jaune)

wird mit Safran gelb gefärbt, und zwar: einige zerriebene Safranfäden rührt man in ungefähr 2 Eßlöffel kaltem Wasser und läßt sie an einem warmen Orte so lange stehen, bis sie sich gut aufgelöst haben. Man drückt sie dann durch ein

Digitized by Google

Tuch und erhält die gewünschte Farbe. Alles Weitere geschieht so, wie es bei der grünen Butter angegeben ist.

285. Braune Butter. (Beurre brun.)

12 Deka geriebene Chocolate wird ebenso wie Spinat-Topfen zur Butter eingerührt.

286. Schwarze Butter. (Beurre noir.)

Man erwärmt auf einem Blech in der Röhre 8 Deka Chocolate, gibt diese dann in eine Casserolle, rührt 8 Deka Butter dazu, und wenn beides gut vermengt ist, stellt man es aufs Eis.

287. Senf-Butter. (Beurre à la moutarde.)

3 hartgekochte, in eine tiefe Schüssel passierte Eierdotter werden mit 10 Deka weißer Butter (siehe Nr. 282) flaumig abgetrieben, gesalzen und etwas weißer Pfeffer beigegeben, dann nach und nach 1 starker Eßlöffel voll französischer Senf eingerührt. Man kann auch etwas Spinat-Topfen dazumischen.

288. Rothe Butter. (Beurre rouge.)

5 Deka gewöhnliche Krebsbutter, und ebensoviel gewöhnliche Butter treibt man mit 5 Deka Sardellenbutter und 3 hartgekochten, passierten Eierdottern flaumig ab und rührt 2 Eßlöffel voll Öl nach und nach dazu. Gleichzeitig mit dem Öl rührt man 1 Eßlöffel starken Essig hinein, salzt und färbt die Butter zart roth mit Cochenille oder Alkermessaft.

289. Kalte Butter vom Wildbret. (Beurre de gibier.)

Das ausgelöste Fleisch einer gebratenen Schnepfe wird mit 10 Deka Butter und 5 Stück Wachholderbeeren im Mörser sehr fein gestoßen, durch ein Sieb passiert und kalt gestellt. Auf gleiche Weise kann man von allen Gattungen, nicht bloß wildem, sondern auch einheimischem Geflügel Butter bereiten. Bei Wildbretfleisch kann man mit der Butter auch ein Stück in Madeira-Wein gedünstete Trüffel mitstoßen.

290. Vanille-Butter. (Beurre à la vanille.)

8 Deka gestoßener Vanillezucker werden in 16 Deka abgetriebene Butter eingerührt und 1 Stunde auf dem Eis stehen gelassen. Wenn die Butter steif ist, gibt man sie in zierlicher Form auf einen Teller und kann sie mit Milchbrotschnitten garnieren oder mit gespundeltem Obers oder Erdbeeren servieren. Alle diese Butter werden zu Frühstücken, Dejeuners, Thees und Soupers zur Verzierung der Speisen beigegeben, oder auf Brotschnitten zierlich aufdressiert.

Gemüse.

291. Spargel. (Asperges.)

Beim Putzen des Spargels ist zu beobachten, daß man, indem man den Stengel in der Hand hält, mittelst eines Messers vom Kopfe nach unten die dünnen, fest anliegenden, schuppenähnlichen Blättchen wegnimmt und den Stamm

Digitized by Google

über die Hälfte von oben leicht abschabt, hierauf legt man ihn in kaltes Wasser; dann bindet man den Spargel in Bünde, schneidet ihn unten gleich, gibt ihn in siedendes Salzwasser und läßt ihn darin weich kochen. Man legt hierauf auf eine Schüssel eine Serviette, und richtet auf dieser den Spargel an. In einer Saucière wird heiße Butter mit geröfteten Semmelbröseln, in einer zweiten Saucière Butter-Sauce dazu serviert. Legt man jedoch den Spargel auf die unbedeckte Schüssel, so gießt man die Butter-Sauce oder Butter mit Semmelbrösel darüber. Hat man zwei Bund gekocht, so gibt man sie derart auf die Schüssel, daß die Köpfe gegen einander gekehrt und die Stengeln auswärts am Rande der Schüssel liegen.

Zu bemerken ist: Daß der grüne Spargel zwar dünner, jedoch geschmackvoller als der weiße ist. Der Spargel reinigt das Blut und ist leicht verdaulich, soll aber nur mäßig genossen werden.

292. Spargel mit Mayonnaise. (Mayonnaise d' asperges.)

Nachdem der Spargel weich gekocht und ausgekühlt ist, wird er mit beliebiger Mayonnaise übergossen oder beides separat serviert.

293. Spargel mit Morcheln. (Asperges aux morilles.)

Die Stengeln von den Morcheln werden abgeschnitten, die Köpfe, nachdem sie gewaschen sind, in Ringe geschnitten und diese in Butter mit grüner Petersilie gedünstet. Eine Butter-Sauce wird mit Milchrahm und etwas Spargelwasser aufgegossen und gut verkocht. Auf gewöhnliche Art gekochter Spargel wird mit dieser Sauce übergossen und mit den Morcheln zu Tisch gegeben.

294. Spinat. (Epinards.)

8 Hände voll geputzten, ausgewaschenen Spinat gibt man in siedendes Salzwasser, kocht ihn unzugedeckt, damit er die grüne Farbe behält, seiht ihn ab, gibt ihn hierauf in kaltes Wasser, drückt ihn gut aus und schneidet ihn fein. Von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl wird eine Einbrenn gemacht, etwas fein geschnittene Zwiebel (und, wenn man will, ein wenig zerdrückter Knoblauch) eingerührt; der Spinat wird dazugegeben, mit $^1/_2$ Liter Suppe aufgegossen, nach Bedarf gesalzen, gewürzt und so lange gerührt bis er kocht.

295. Spinat naturel. (Epinards à la française.)

Der Spinat wird wie oben angegeben gekocht, durch ein Sieb passiert und mit 4 Deka Butter, dem nöthigen Salz und, wenn man will, Pfeffer unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht und wird als Beilage oder auf einer Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten (Croutons) angerichtet.

296. Spinat mit Obers. (Epinards à la crême.)

Nachdem man dieselbe Quantität Spinat wie oben im Salzwasser gekocht, und mit kaltem Wasser übergossen hat, wird der Spinat, wenn das Wasser genügend abgelaufen ist, durch ein Sieb passiert. Das Passierte gibt man in eine Cassérolle mit 8 Deka heißer Butter, dem nöthigen Obers, etwas Salz, wenn man will 1 Messerspitze voll Pfeffer, und läßt ihn unter öfterem Rühren gut aufkochen. Semmeln werden in beliebige Stück geschnitten oder ausgestochen, in Butter geröstet und dazu serviert.

Digitized by Google

297. Burgunder-Blätter.

Von den Blättern schneidet man die Stengel ab und bereitet die Blätter so wie den Spinat.

298. Pflanzen.

Von feinen Kohl- oder Kohlrüben-Pflanzen nimmt man die Blätter von den Stengeln ab, wäscht sie aus und kocht sie unzugedeckt in Salzwasser. Kurze Zeit vor dem Anrichten macht man eine Einbrenn von 18 Deka Butter und ebensoviel Mehl, wenn man will, etwas Knoblauch und Zwiebel, gießt das geröstete Mehl mit $^1/_2$ Liter Suppe auf, salzt und würzt es; nachdem dieses Alles gut gekocht hat, gibt man die gesottenen, geschnittenen Pflanzen hinein, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie zu Tische. Kann auch so wie der Spinat Nr. 296 behandelt werden.

299. Sprossen.

Man schneidet von dem weißen Stengel so viel weg, daß die Sprosse nicht zerfällt, kocht diese in Salzwasser und gibt sie dann in kaltes Wasser. Man macht eine Butter-Sauce von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl, gießt sie mit Suppe auf, läßt es verkochen, gibt die abgeseihten Sprossen hinein, das nöthige Salz dazu und läßt es noch etwas aufkochen.

300. Sprossen anderer Art.

Die Sprossen werden wie die Vorhergehenden in Salzwasser gekocht, man gibt sie dann in 8 Deka heiße Butter, rührt sie gut untereinander und verwendet sie als Garnierung. Können auch mit gerösteten Semmelbröseln überstreut werden.

301. Welsche Brockerl.

Wenn diese rein geputzt und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser weich gekocht, auf einer Schüssel gehäuft angerichtet und entweder mit einer Sardellenbutter, gerösteten Semmelbröseln, einer Holländer-Sauce oder einer gewöhnlichen Butter-Sauce übergossen.

302. Faschierter Häuptel-Salat. (Laitues farcies.)

Man verwendet gewöhnlich den jungen Salat dazu. Acht ganze Häuptel werden ausgewaschen, einige Minuten in siedendes Salzwasser gegeben, hierauf in kaltes Wasser, dann auf einem Tuch auseinandergelegt und wenn das Wasser genügend abgelaufen ist, nimmt man die Blätter von einander und gibt in die Mitte eines jeden Häuptels einen Eßlöffel voll beliebigen Fasch. Dann schließt man die Blätter wieder und gibt den Häuptelu ihre frühere Form. In 8 Deka heißer Butter wird etwas fein geschnittene grüne Petersilie geröstet, die Salathäupteln hineingelegt, $^1/_4$ Liter Suppe darauf gegossen und zugedeckt ungefähr $^1/_2$ Stunde gekocht. Beim Anrichten nimmt man sie mittelst eines Backlöffels heraus und gießt etwas Butter-Sauce über den Salat.

303. Kochsalat.

Man nimmt ungefähr 8 Häuptel Kochsalat (Bundsalat), theilt jedes in 8 Theile, beseitigt die groben Stengel, wäscht den Salat aus, kocht ihn in Salzwasser und gibt ihn in kaltes Wasser. In 12 Deka Butter läßt man ebensoviel Mehl anpassieren, gibt den gut ausgedrückten, etwas zerschnittenen Salat

Digitized by Google

hinein, gießt ihn mit $^1/_2$ Liter Suppe auf, salzt und würzt ihn und läßt ihn unter öfterem Umrühren gut kochen. Wenn man will kann man 4 Eßlöffel voll grüne abgekochte Erbsen dazugeben.

304. Kochsalat anderer Art. (La Romaine.)

Schöner, großer Bundsalat wird in 4 Theile getheilt, gewaschen, in Salzwasser aufgekocht, herausgenommen, auf ein Sieb gelegt, und wenn das Wasser abgelaufen ist, gibt man ihn auf eine Schüssel und schüttet einige Löffel voll sauren Rahm mit dem Sude gemischt und in Butter geröstete Semmelbröfel darüber.

305. Gekrauster Salat (Cichorie) als Gemüse. (Chicorée à l'étuvée.)

Der fein gekrauste Salat wird rein geputzt, gewaschen, in siedendes Salzwasser gegeben und unzugedeckt weich gekocht. Dann gibt man ihn in kaltes Wasser, drückt ihn aus, schneidet ihn fein, worauf er in eine Casserolle gegeben wird. Hierauf zerrührt man ein Stück Butter mit etwas Mehl, gibt dies zu dem Salat, salzt ihn und gießt ihn mit etwas Suppe oder Obers auf, oder gibt eine Butter-Sauce darüber und läßt es aufkochen. Man gibt dies zu Kalbs-Cotelettes, Fricandeaus ꝛc.

306. Breitgekrauster Salat (Chicorée)

wird ebenso bereitet.

307. Französische grüne Erbsen. (Pois verts à la française.)

Nachdem 1 Liter feine grüne Erbsen in Salzwasser weich gekocht sind, seiht man die Flüssigkeit ab und gibt die Erbsen in eine Casserolle, 12 Deka Butter, die mit 1 Kaffeelöffel fein geschnittener grüner Petersilie und 1 Eßlöffel Mehl gut abgetrieben sind, gibt man zu den gekochten Erbsen, rührt sie mit 3 Eßlöffel weißer Suppe gut untereinander und läßt sie dann zugedeckt bis zum Gebrauche auf der heißen Platte stehen.

308. Grüne Erbsen auf englische Art. (Petits pois à l'anglaise.)

Feine grüne Erbsen werden in Salzwasser unzugedeckt weich gekocht, das Wasser wird gut abgeseiht, die Erbsen auf einer Schüssel erhöht angerichtet. Ein Stück Butter mit fein geschnittener grüner Petersilie und etwas Salz abgedrückt, auf die Erbsen stückweise aufgelegt und so zu Tisch gegeben.

309. Grüne Erbsen auf französische Art. (Petits pois à la française.)

$^1/_2$ Liter feine grüne Erbsen werden im Salzwasser 5 Minuten unzugedeckt gekocht (blanchiert), das Wasser wird gut abgeseiht, die Erbsen nebst 5 Deka Butter und 2 Deka Zucker in eine Casserolle gegeben und zugedeckt so lange gedünstet, bis sich die Butter aufgelöst hat. Hierauf werden sie umgerührt und nach Geschmack mit dem nöthigen Zucker und Salz nachgeholfen, auf einer Schüssel gehäuft angerichtet und mit gebackenen Semmel-Croutons besteckt.

310. Grüne Erbsen. (Pois verts.)

1 Liter feine grüne Erbsen werden in siedendem Salzwasser so lange gekocht bis sie weich sind. Unterdessen wird eine Butter-Sauce von 12 Deka Butter, so viel Mehl als nöthig ist, 1 Kaffeelöffel Zucker, etwas Salz gut verkocht, die abgeseihten Erbsen hineingegeben, zugedeckt und bis zum Gebrauche warm stehen gelassen.

Digitized by Google

311. Gedünstete Erbsen. (Pois verts à l' étuvée.)

In eine Casserolle gibt man 1 Liter ausgewaschene feine grüne Erbsen, gibt 1 Eßlöffel voll Zucker und 8 Deka Butter dazu, dann soviel Wasser darauf, daß es über die Erbsen zusammengeht, und läßt sie zugedeckt dünsten bis sie weich sind; dann gibt man einige Löffel Butter-Sauce, etwas Salz und (wenn man will) eine Messerspitze grüne Petersilie dazu, rührt es gut untereinander und verwendet sie.

312. Spargel-Erbsen. (Pois d' asperges.)

Ein Teller voll grüne kleine Spargel werden geputzt, in kaltes Wasser gegeben, soweit er sich brechen läßt in erbsengroße Stücke gebrochen, diese in Salzwasser weich gekocht, das Wasser abgeseiht und die Spargelerbsen in kaltes Wasser gelegt. In einer Butter-Sauce wird etwas grüne Petersilie geröstet, Zucker nach Bedarf dazu gerührt, die Spargel-Erbsen hineingegeben, man läßt sie etwas aufkochen und richtet sie dann an.

313. Böhmische Erbsen. (Pois secs à la bohémienne.)

½ Liter getrocknete Erbsen gibt man in 2 Liter kaltes Wasser und läßt sie zwei Stunden langsam kochen, damit sie gleichmäßig weich werden. Während des Kochens muß man aufmerksam darauf sein, daß die Bälge (Hülsen) rechtzeitig nach und nach abgeschöpft werden. Man seiht dann das Wasser ab, salzt die Erbsen, gibt sie auf eine Schüssel, übergießt sie mit gerösteter Zwiebel und ebensolchen Semmelbröseln. Man gibt zu den Erbsen Selchfleisch, Zunge oder dergleichen. Nach Belieben kann man mit den Erbsen geräuchertes Jungschweinfleisch (Kaiserfleisch) weich kochen.

314. Böhmische Erbsen anderer Art.

Die Erbsen werden wie oben angegeben weich gekocht, die Hülsen abgenommen, sodann in eine flache Casserolle geschüttet, so daß sie 2 fingerhoch zu stehen kommen. Nun gibt man 1 Häuptel länglich geschnittene, in Fett gelblich geröstete Zwiebel über die gesalzenen Erbsen, bestreut sie stark mit Semmelbröseln und läßt sie unzugedeckt eine halbe Stunde in der Röhre backen. Dieselben werden entweder mit der Casserolle zu Tisch gegeben oder sie werden auf einer Schüssel so angerichtet, daß die Kruste nicht zerstört wird. Dazu kann Fleisch, so wie oben angegeben, oder gebratene Vögel, Tauben ꝛc. angerichtet werden.

315. Eingebrannte Erbsen.

Man kocht diese Erbsen auf dieselbe Weise wie die „Böhmischen", nur gibt man von 8 Deka Fett und ebensoviel Mehl die Einbrenn dazu.

316. Grüne Fisolen [Bohnen]. (Haricots verts.)

Von einem gehäuften Teller voll grünen Fisolen werden die beiden Enden abgebrochen, so daß die Fäden an der Seite abgezogen werden, dann nach Belieben länglich und schief geschnitten oder gebrochen in Salzwasser gekocht, das Wasser abgeseiht, die Fisolen in kaltes gegeben und stehen gelassen; man läßt dann in einer Butter-Sauce etwas fein geschnittene grüne Petersilie rösten, gibt die grünen Fisolen hinein, salzt und würzt sie mit etwas weißem Pfeffer und läßt sie aufkochen. Man kann diese Fisolen auch mit dem Saft einer Citrone säuern und nach Belieben 1 Löffel voll Zucker dazugeben.

Digitized by Google

317. Eingebrannte grüne Fisolen. (Haricots verts liés.)

Von einem gehäuften Teller voll grüner Fisolen werden die Fäden abgezogen, die Fisolen entzweigebrochen und in Salzwasser gekocht. Unterdessen macht man eine Einbrenn von 12 Deka Fett, läßt in letzterer etwas fein geschnittene Petersilie, Zwiebel und, wenn man will, ein wenig Knoblauch rösten, gibt 12 Deka Mehl dazu und läßt es rösten, rührt es mit Suppe und etwas Essig auf und läßt die Einbrenn gut verkochen; in diese gibt man die gekochten Fisolen mit etwas fein geschnittenem Dillenkraut, gießt $^1/_4$ Liter Rahm dazu, rührt es gut untereinander und läßt es kochen. Knoblauch und Zwiebel kann auch wegbleiben.

318. Grüne Fisolen auf englische Art. (Haricots verts à l'anglaise.)

Frische, feine grüne Fisolen werden wie angegeben geputzt, in Salzwasser weich gekocht, gut abgeseiht auf einer Schüssel erhöht angerichtet. Ein Stück frische Butter mit feingeschnittener grüner Petersilie und etwas Salz abgedrückt wird auf die heißen Fisolen stückweise aufgelegt und so zu Tische gegeben.

319. Getrocknete Fisolen mit Butter. (Haricots verts au beurre.)

Die Fisolen werden wie beim Salat behandelt, mit dem Unterschiede, daß man die gekochten Fisolen in eine Casserolle gibt; 8 Deka Butter werden mit 1 Kaffeelöffel grüner Petersilie und dem Saft 1 Citrone zerdrückt, zu den Fisolen mit etwas Salz und einer Messerspitze gestoßenem Pfeffer gemischt, dann läßt man sie einige Minuten zugedeckt auf der heißen Platte stehen, rührt sie gut untereinander und wenn die Fisolen durch und durch heiß sind, serviert man sie.

320. Gelbe Spargel-Fisolen. (Haricots d'asperges.)

Werden wie die grünen Fisolen behandelt. Man gibt sie nach Belieben entweder mit Butter und Semmelbröseln oder, wenn sie kalt serviert werden, mit Essig und Öl.

321. Eingebrannte getrocknete Fisolen. (Haricots secs liés.)

Fein geschnittene Zwiebel und, wenn man will, etwas Knoblauch läßt man in einer lichten Einbrenn von 8 Deka Fett rösten, gießt es mit der nöthigen Suppe und etwas Essig auf, gibt Beizkräutel, Salz und das nöthige Gewürz dazu und läßt es aufkochen; hierauf nimmt man das Beizkräutel heraus, gibt $^1/_2$ Liter weichgekochte Fisolen hinein, rührt sie gut untereinander und läßt sie kochen.

322. Grüne ausgelöste Bohnen mit Butter. (Haricots flageolets.)

1 Liter in Salzwasser weich gekochte, abgeseihte Bohnen werden mit 16 Deka Butter, $^1/_2$ Kaffeelöffel fein geschnittener grüner Petersilie, etwas Salz, weißem Pfeffer, Muscatnuss und dem Safte einer Citrone so lange geschüttelt, bis die Butter zergangen ist. Gleich darauf richtet man sie gehäuft auf einer Schüssel an und garniert sie mit gerösteten Semmelschnitten oder mit beliebigem Fleische.

323. Eingebrannte Linsen. (Lentilles liées.)

Außer der Einbrenn, welche zur Bereitung der eingebrannten Linsen dunkel sein muß, ist die übrige Behandlung wie bei den Fisolen.

Digitized by Google

324. Karfiol (Blumenkohl) mit Beschamel-Sauce. (Choux-fleurs à la sauce bechamel.)

Von dem Karfiol werden die Stengel abgeschnitten und die feine Schale abgezogen, der Karfiol $^1/_4$ Stunde in kaltes Wasser gelegt, dann in kochendes Salzwasser gegeben und darin weich gekocht. In heiße Butter gibt man das nöthige Mehl und gießt es mit etwas weißer Suppe und Karfiol-Wasser auf und läßt es aufkochen. Der aus dem Salzwasser behutsam herausgenommene Karfiol wird gehäuft auf eine Schüssel gegeben, die Butter-Sauce darüber gegossen und ohne weitere Zugabe serviert. Die Sauce kann man, statt mit Suppe, auch mit Milch aufgießen.

325. Karfiol mit Parmesankäse. (Choux-fleurs au gratin.)

Der Karfiol muß wie bei dem vorhergehenden in Salzwasser weich gekocht werden. Man macht eine dicke Einmach-Sauce, verdünnt diese mit Obers, läßt sie am Feuer etwas verkochen und rührt sie mit einigen mit etwas kalter Milch abgesprudelten Eierdotter gut durcheinander; eine Porzellanschüssel wird dann mit Butter ausgeschmiert und auf ein Blech gestellt, der Karfiol gehäuft darauf angerichtet, mit der früher angegebenen Sauce übergossen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, dann löffelweise mit zerlassener Butter übergossen und in der Röhre gelb gebacken.

326. Gebackener Karfiol [Blumenkohl]. (Choux-fleurs à la Villeroy.)

Der in Salzwasser weich gekochte Karfiol wird in kleine Röschen getheilt, in Wein- oder Bierteig getaucht, in sehr heißem Schmalz gebacken, auf Löschpapier gelegt und heiß auf einer Schüssel gehäuft angerichtet.

327. Faschierter Karfiol. (Choux-fleurs farcis.)

Der Karfiol wird, nachdem er geputzt und in Salzwasser weich gekocht ist, in kleine Röschen getheilt und diese auf ein Sieb gelegt. In eine mit Butter gut ausgeschmierte Sturzform wird der trockene Karfiol so hineingelegt, daß die Röschen auf dem Boden und den Seitenwänden der Form zu liegen kommen. Der nun in der Mitte der Form entstandene leere Raum wird mit Kälberfasch gefüllt und die Form 1 Stunde zugedeckt in Dunst gekocht. Nach dieser Zeit stürzt man die Form in eine Schüssel, übergießt den Karfiol mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, oder mit Butter-Sauce, oder mit beliebiger pikanter Sauce.

328. Grüner gedünsteter Kohl. (Choux à la bourgeoise.)

4 große, grüne, in 4 Theile geschnittene oder 10 kleine, in kaltem Wasser gewaschene, ganze Kohlhäuptel werden in Salzwasser weich gekocht, ohne sie dabei zuzudecken, damit sie die Farbe nicht verlieren und dann in kaltes Wasser gegeben. In 8 Deka Butter oder Schmalz läßt man etwas fein geschnittene grüne Petersilie rösten, gießt $^1/_2$ Liter Suppe darauf, gibt den ausgedrückten Kohl hinein, gießt etwas Butter-Sauce dazu, salzt und würzt ihn und läßt ihn noch etwas aufkochen.

329. Faschierter Kohl. (Chou farci.)

Nach Bedarf werden 10 kleine Kohlhäuptel wie die Krauthäuptel ausgehöhlt, mit Kälberfasch gefüllt, die Blätter über die Fülle geschlagen und mit Spagat überwunden. In 8 Deka Butter oder Schmalz wird etwas fein geschnittene grüne Petersilie geröstet, der Kohl hineingegeben, mit $^1/_2$ Liter Suppe aufgegossen, gesalzen

Digitized by Google

und gewürzt und ungefähr $^3/_4$ Stunden zugedeckt gedünstet; der Spagat wird dann losgelöst, die Häuptel in 4 Theile getheilt, der Saft des Kohles wird mit etwas Rahm verdünnt und dieser mit dem Kohl angerichtet.

330. Preßkohl (Garnierung).

Dieser wird ganz so bereitet wie der grüne (Nr. 329), mit dem Unterschiede, daß die Butter-Sauce wegbleibt. Man legt den Kohl dann 2 Daumen hoch auf ein Tuch, überschlägt dieses und preßt es, mit der flachen Hand auf- und abfahrend, so lange bis es das Aussehen einer daumendicken Walze hat; das Tuch wird behutsam aufgeschlagen, der Kohl fingerlang geschnitten und das Fleisch damit garniert. Man kann einige gelbe Rüben weich kochen, welche man dann ebenso geschnitten zwischen den Kohl legt.

331. Braungedünsteter Kohl. (Chou-braisé.)

4 große Häuptel, welche in 4 Theile getheilt werden oder 10 kleine Häuptel, welche ganz bleiben, kocht man in Salzwasser, nimmt sie mit einem Backlöffel heraus und gibt sie in kaltes Wasser. In 12 Deka heißes Fett gibt man 8 Deka Zucker, läßt diesen braun werden, gibt 8 Deka fein geschnittenen Speck und 1 Häuptel fein geschnittene Zwiebel hinein; wenn dieses etwas geröstet ist, gießt man es mit $^1/_2$ Liter Suppe auf, gibt den gut ausgedrückten Kohl hinein und läßt ihn zugedeckt dünsten; nachher gießt man $^1/_4$ Liter Butter-Sauce darüber, würzt ihn und läßt ihn noch ein wenig aufkochen. Das Fett wird rein abgenommen und der Kohl sammt dem Saft auf einer Schüssel angerichtet und beliebig garniert.

332. Eingebrannter Kohl. (Choux liés.)

Von 4 großen oder 8 kleinen Häupteln werden die Stengel abgeschnitten, die Blätter abgenommen und der Rippe entlang auseinandergeschnitten und in kaltes Wasser gegeben; gut ausgewaschen kommen die Blätter in kochendes Salzwasser, worin man sie weich kochen läßt. In 16 Deka heißes Fett gibt man etwas fein geschnittene Zwiebel, wenn man will, ein kleines Stück zerdrückten Knoblauch und läßt dieses etwas rösten, dann gibt man 16 Deka Mehl dazu, läßt es unter öfterem Umrühren abermals rösten, gießt es unter beständigem Rühren mit $^1/_4$ Liter Suppe auf und läßt es verkochen; dann gibt man den abgeseihten, mit dem Backlöffel zerhackten Kohl in die Einbrenn mit 1 Messerspitze voll Pfeffer und $^1/_2$ Kaffeelöffel zerriebenen Majoran. Dieses alles rührt man gut untereinander und läßt es verkochen. Sollte der Kohl zu dick sein, so verdünnt man ihn mit etwas Suppe.

333. Kohl anderer Art.

Die Behandlung ist wie bei den Vorhergehenden, mit dem Unterschiede, daß der gekochte, abgeseihte Kohl etwas zerschnitten und in der Einbrenn geröstet und dann mit der nöthigen Suppe unter beständigem Rühren aufgegossen und gut verkocht wird.

334. Blauer Kohl. (Choux rouges aux marrons.)

Von 10 Stück Kohl werden die Blätter von den Stengeln abgestreift, gewaschen, in Salzwasser gekocht und hierauf in kaltes Wasser gegeben. Man macht eine Einbrenn von 10 Deka Butter und ebensoviel Mehl, gibt den ausgedrückten fein geschnittenen Kohl hinein, gießt ihn mit $^1/_2$ Liter Suppe auf, gibt das nöthige Salz und 1 Eßlöffel Zucker dazu und läßt es gut aufkochen. Sollte der Kohl zu dick

Digitized by Google

sein, so kann man ihn mit etwas Milch verdünnen. — Die Kastanien, welche mit dem Kohl serviert werden, bereitet man auf folgende Art: 12 Deka Zucker läßt man braun werden, gießt ihn mit etwas Wasser auf, gibt nach Belieben 40 Stück gebratene, geschälte Kastanien hinein, und läßt diese zugedeckt dünsten. Beim Anrichten gibt man den Kohl auf eine Schüssel und auf den Kohl legt man die gedünsteten Kastanien. Garniert wird dieses Gemüse nach Belieben mit Kaiserfleisch, Bratwürsten u. dgl.

335. Artischocken. (Artichauts.)

Nachdem man die Stengel der Artischocken abgeschnitten und die drei untersten Blätter entfernt hat, schneidet man die Spitze mit einer starken Schere 2 Finger breit ab; hierauf werden die Artischocken in kochendes Salzwasser mit Citronensaft gegeben und so lange darin gelassen, bis man die Blätter aus der Krone leicht herausziehen kann; hierauf gibt man sie in kaltes Wasser, höhlt die bärtige Mitte mit einem Kaffeelöffel aus, gibt die Artischocken in eine flache Casserolle und übergießt sie mit kochender, gut gesalzener Suppe. Vor dem Anrichten werden die heißen Artischocken mit heißen, gedünsteten Erbsen gefüllt, auf einer Schüssel gehäuft angerichtet, mit Butter-Sauce übergossen und mit verschiedenen Cotelettes oder mit in Butter gerösteten Semmelschnitten oder Zunge garniert. Zu bemerken ist, daß, wenn zu wenig Citronensaft in das Salzwasser gegeben wird, die Artischocken an Farbe verlieren.

336. Artischocken mit Butter-Sauce. (Artichauts, sauce au beurre.)

Das Putzen geschieht auf dieselbe Weise wie oben erwähnt, nur, daß die Blätter mehr bis nahe dem weißen Fleische zugeschnitten und wie oben weich gekocht werden. Vor dem Anrichten übergießt man sie mit kräftiger Butter-Sauce, welche mit Citronensaft oder mit gutem Wein aufgekocht wurde.

337. Gebackene Artischocken. (Artichauts frits.)

Die geputzten, entblätterten, in Salzwasser mit Citronensaft weich gekochten Artischocken werden in Bier- oder Weinteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken und gehäuft auf einer Schüssel angerichtet.

338. Artischocken mit Senf-Sauce. (Artichauts sauce remoulade.)

Man behandelt die Artischocken wie vorher gesagt, kocht sie in Salzwasser mit Citronensaft und stellt sie in ihrem Sude kalt. Vor dem Anrichten werden sie so zugeschnitten, daß sie beim Aufstellen leicht und sicher stehen bleiben und das Ganze fächerähnlich aussieht. In die Mitte kommt kalte Senf-Sauce und die Schüssel ziert man mit geputzten Sardellen, Kapern, marinierten Fischen, Oliven, und wenn man hat, mit kleinen Rettigen, man besprengt die Artischocken mit kalter Senf-Sauce und besteckt sie mit Petersilie oder Brunnkresse. Sie werden als Vor- oder Zwischenspeise serviert.

339. Cardonen. (Cardons.)

Diese sind eine Gattung Artischocken. Die Blätter sind schmal, hoch und stachelig gerippt. Sie werden eine nach der andern vom Stamme gelöst, fingerlang geschnitten und dann mit vielem Wasser und Semmelschnitten so lange gekocht, bis sich die feine Haut herunterreiben läßt, hierauf kühlt man sie ab, reibt jedes Stück mit den Fingern leicht ab, bis sie fleischig aussehen, worauf man sie in etwas

Digitized by Google

gesalzener Suppe mit Wein, jedoch nur so viel, daß es über den Cardonen zusammengeht, zugedeckt weich kocht. Gelbweiß werden sie aus der Suppe auf ein Tuch gelegt, zierlich angerichtet und mit Mark-Stückchen, welche in der Suppe mitgekocht werden, belegt.

340. Cardonen mit Butter-Sauce. (Cardons, sauce au beurre.)

Die Cardonen werden ganz so wie die Vorhergehenden behandelt, dann gibt man eine Butter-Sauce ohne Mark darüber.

341. Gedünstetes Sauerkraut. (Choucroute à l' étuvée.)

In 12 Deka Fett läßt man 10 Deka Zucker braun werden und läßt 1 Häuptel fein geschnittene Zwiebel mitrösten, gibt 1 gehäuften Teller Sauerkraut zu dem Gerösteten und läßt es zugedeckt 10 Minuten dünsten, dann übergießt man das Kraut mit soviel Suppe, daß sie darüber zusammengeht. Dann läßt man es zugedeckt weich dünsten, jedoch muß es öfters umgerührt werden. Wenn es ganz verdünstet ist, gibt man $^1/_8$ Liter Butter-Sauce, 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz und, wenn es nöthig ist, noch etwas Suppe und Essig dazu. Anstatt Essig kann man auch weißen Wein nehmen. Es wird untereinandergerührt und gut verdünstet. Das Kraut muß angenehm süßlich-sauer sein.

342. Eingebranntes Sauerkraut. (Choucroute à la viennoise.)

1 großer Teller voll Sauerkraut wird mit ungefähr 2 Liter kaltem Wasser unzugedeckt zum Feuer gestellt und sehr weich gekocht, dann läßt man in 10 Deka heißem Fett 1 Häuptel fein geschnittene Zwiebel etwas rösten, jedoch darf sie nicht braun werden, gibt ungefähr 10 Deka Mehl dazu, röstet es unter öfterem Umrühren bis es eine gelbe Farbe hat; dann gießt man die Einbrenn mit 1 Schöpflöffel voll weißer Rindsuppe unter beständigem Rühren auf. Das Kraut wird dann abgeseiht und in die Einbrenn gegeben, so viel als nöthig ist von dem Krautwasser zugegossen, untereinandergerührt und gut verkocht. Sollte es zu wenig sauer sein, so gibt man etwas Essig oder weißen Wein und Salz dazu. Das Kraut muß einen angenehm säuerlichen Geschmack haben.

343. Ungarisches Sauerkraut. (Choucroute à la hongroise.)

1 Teller voll Sauerkraut wird mit 1 Stück geräucherten Schweinfleisch zusammen weich gekocht. Unterdessen macht man von 10 Deka Fett, 1 kleinen Häuptel geschnittener Zwiebel und 10 Deka Mehl, eine lichtbraune Einbrenn, gießt sie mit $^1/_4$ Liter sauerem Rahm und Krautsuppe auf und rührt es sehr fleißig, damit keine Bröckeln werden. Das Fleisch wird auf eine Schüssel gelegt, mit etwas Krautsuppe übergossen, zugedeckt und warm gestellt. Das abgeseihte Kraut wird in die Einbrenn eingerührt, $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Paprika, $^1/_4$ Liter Rahm dazugegeben und gut untereinandergerührt. Sollte das Kraut zu dick sein, gibt man etwas Krautsuppe dazu und läßt es gut verkochen. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch in beliebige Stücke und gibt es mit dem Kraut in einer Schüssel zu Tische.

344. Gefülltes Kraut. (Choucroute farcie.)

1 großes Krauthäuptel wird in kochendes Wasser getaucht. Die 3 äußern groben Blätter kommen, indem man den Stengel unten aufliegen läßt, weg. Die kleinen Blätter (Herzeln) werden herausgenommen, fein geschnitten, in ungefähr

Digitized by Google

6 Deka Fett etwas geröstet, mit ein wenig Suppe aufgegossen und weich gedünstet. 16 Deka Fasch, 8 Deka sehr fein geschnittener gekochter Schinken, 4 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 2 kleine Stücke würfelig geschnittene Erdäpfel, 1/4 Liter Milchrahm, 2 ganze Eier, etwas Salz, Gewürz und, wenn man hat, 1 Messerspitze voll Paprika, 3 kleine Stücke abgeschälte, fein geschnittene Essig-Gurken, dieses Alles zusammengemischt, wird in die Mitte des Krautes gegeben, die Blätter übereinander geschlagen, mit Spagat überbunden, in eine Casserolle gegeben, mit Salzwasser oder fetter Suppe übergossen und 3/4 Stunde zugedeckt gekocht. Man seiht dann die Flüssigkeit ab und gießt 1/2 Liter Rahm darüber, worauf man es noch ungefähr 1/2 Stunde dünsten läßt. Vor dem Anrichten löst man den Spagat von dem Häuptel los, gibt dieses auf eine Schüssel, salzt und würzt nach Bedarf den Saft, welcher sich gebildet hat, mit Paprika, und gießt den Saft über das Krauthäuptel. In Ermangelung 1 großen Krauthäuptels muß man 2 kleine nehmen; jedoch ist es des Ansehens wegen jedenfalls besser 1 großes zu wählen.

Anmerkung: Als Fasch kann man Kalbsfasch oder die Fülle der Bratwürste oder auch Fleischüberreste verwenden.

345. Steierisches Kraut. (Choucroute à la styrienne.)

Das Kraut wird wie beim Krautsalat geschnitten, in eine tiefe Schüssel gegeben, siedendes Salzwasser daraufgegossen und eine Weile darin stehen gelassen. In eine Casserolle gibt man würfelig geschnittenen Speck und blätterig geschnittene Zwiebel, legt das ausgedrückte Kraut dazu, salzt es, gibt ein wenig Kümmel dazu, dünstet es einige Zeit, bestaubt es mit dem nöthigen Mehl, gießt etwas Rindsuppe, ein wenig Weinessig und Milchrahm dazu, würzt es, läßt es noch einige Zeit dünsten und richtet es auf einer Schüssel an.

346. Gewickeltes Kraut. (Choucroute à l'allemande.)

Man löst die Blätter vom Kraut ab, taucht sie in kochendes Wasser, legt sie auf ein Tuch, so daß jedes Blatt extra liegt. Unterdessen macht man einen Fasch, und zwar: 12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 2 ganze Eier, 30 Deka feingeschnittener Speck, 1/2 Kaffeelöffel voll fein geschnittene Petersilie, 1 Messerspitze Pfeffer, wenn es nöthig ist, etwas Salz, 1/16 Liter Milchrahm, 4 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, Alles untereinandergerührt, auf die Blätter aufgestrichen, diese dann zusammengerollt, in eine mit Butter ausgeschmierte Casserolle gelegt, mit 1/4 Liter Suppe und etwas Milchrahm übergossen und ungefähr 3/4 Stunden gedünstet. Nach dieser Zeit wird das Gedünstete mit 1/4 Liter Butter-Sauce übergossen und nochmals aufgekocht. Dann nimmt man das Fett rein ab, hebt das Kraut mit einem Backlöffel heraus, gibt es auf eine Schüssel und die Sauce dazu. Man kann auch die Fülle des oben angeführten gefüllten Krautes dazu verwenden.

347. Sauerkraut mit Ragout. (Ragout à la choucroute.)

Man kocht in einem zugedeckten Topf einen gehäuften Teller voll Sauerkraut mit ungefähr 1/2 Liter kaltem Wasser und beiläufig 16 Deka beliebigem Fett weich. Von 1 Kilo gekochten Hecht oder Schill werden die Gräten ausgelöst, in Stücke zerbrochen; 2 zerdrückte Schalotten oder 1 Stück Knoblauch mit 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie läßt man in 8 Deka Fett rösten, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu, gießt es mit 1/4 Liter weißem Wein auf und läßt es gut

Digitized by Google

verkochen. Unterdessen gibt man in einen Topf 4 Eierdotter und $^1/_4$ Liter Rahm, sprudelt es zusammen ab und gießt die verkochte Sauce zu dem Rahm. Hierauf gibt man den Fisch oder das Fleisch und die Sauce zusammen in eine Casserolle mit etwas Salz und, wenn es nöthig ist, ein wenig Citronensaft, rührt es gut untereinander und läßt es einmal aufkochen. Wenn noch eine Flüssigkeit vorhanden ist, muß sie von dem Kraut abgeseiht werden; dann gibt man einen Theil des Krautes in eine tiefe Schüssel, macht eine Vertiefung und gibt das Fischragout hinein, schlägt das Kraut leicht übereinander und bestreut es mit Brotbröseln, gießt dann 2 Eierdotter mit $^1/_{16}$ Liter sauren Rahm abgesprudelt darüber und stellt es $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden in die offene Röhre. Anstatt Fische kann man gebratenes Schweinefleisch, oder gekochten Schinken, oder gebratenes Fleisch verwenden. Die Verfahrungsart bleibt dieselbe. Wenn man will, kann man es beim Anrichten mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. An Fasttagen wird das Kraut mit Butter gekocht.

348. Eingebranntes Häuptel-Kraut [süßes Kraut]. (Choux d' automne.)

1 großes oder 2 kleine Häuptel Kraut werden fein nudelig geschnitten, mit ungefähr $^1/_4$ Liter Essig und 1 Liter Wasser, 1 Kaffeelöffel Kümmel und ebensoviel Salz weich gekocht. Unterdessen macht man von 12 Deka Fett, 1 fein geschnittenen Zwiebel und 10 Deka Mehl eine lichtgelbe Einbrenn, gießt sie mit einem Schöpflöffel weißer Rindsuppe und etwas von der Krautsuppe auf, gibt das abgeseihte Kraut in die Einbrenn, rührt es gut durcheinander, und, wenn man will, $^1/_4$ Liter Rahm dazu. Sollte es zu dick sein, so wird es mit der Krautsuppe verdünnt.

349. Blaues Kraut [rothes Kraut]. (Choux rouges.)

Nachdem man den blauen Krautblättern die Rippen ausgeschnitten, werden erstere zusammengerollt und fein nudelig geschnitten, etwas Essig darüber gegossen, mit etwas Salz gut untereinandergemischt und hierauf $^1/_4$ Stunde stehen gelassen. Ungefähr auf 2 Häuptel Kraut wird in 12 Deka Fett, 1 Häuptel Zwiebel fein geschnitten und geröstet. Das Kraut wird zu der Zwiebel mit 6 Deka Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Kümmel gegeben, zugedeckt 15 Minuten gedünstet, dann gut untereinandergerührt, $^1/_4$ Liter rother Wein, ebensoviel Suppe dazugegeben und so zugedeckt gedünstet, bis das Kraut vollkommen weich ist. Dann gibt man ungefähr $^1/_8$ Liter Butter-Sauce dazu, rührt es gut untereinander und läßt es gut verkochen. Sollte das Kraut nicht genug sauer sein, so gibt man den nöthigen Essig und Salz dazu und läßt es nochmals verkochen. Das Kraut wird zu geräuchertem Fleisch und Würsten serviert.

350. Blaues (rothes), gedünstetes Kraut. (Choux rouges braisés.)

In 12 Deka heißes Fett gibt man 6 Deka gestoßenen Zucker und läßt ihn braun werden. 1 Häuptel fein geschnittene Zwiebel läßt man etwas rösten, dann gibt man, so wie oben gesagt, das Kraut dazu und läßt es zusammen etwas dünsten. Man gibt soviel Suppe und Essig dazu, daß es über das Kraut zusammengeht. Wenn sich die Flüssigkeit ganz verdünstet hat und das Kraut ziemlich weich ist, bestaubt man es mit 3 Eßlöffel Mehl, rührt es gut untereinander und läßt es noch etwas verdünsten. Dann gießt man es mit ungefähr $^1/_2$ Liter Suppe auf, rührt es gut untereinander und läßt es verkochen, gibt das nöthige Salz und, sollte es nicht genug sauer sein, etwas Essig dazu. Man kann auch statt dem Stauben mit Mehl, Butter-Sauce dazu geben. Das Kraut muß angenehm süßlich-sauer sein.

Digitized by Google

351. Weißes Häuptel-Kraut, gedünstet. (Choux blancs à la bourgeoise.)

Wird ebenso behandelt, wie das blaue gedünstete Kraut, jedoch mit dem Unterschiede, daß man es, nachdem es geschnitten ist, in gerösteten Zucker und Zwiebel gibt und beim Aufgießen etwas mehr Essig beigeben muß.

352. Eingebrannte, saure Rüben.

Die Behandlung ist so wie bei dem Sauerkraut, jedoch muß die Einbrenn sehr licht gehalten werden. Wenn die Rüben fertig gekocht sind, rührt man, wenn es nöthig ist, etwas gestoßenen Zucker dazu.

353. Gurken. (Concombres.)

Ein gehäufter Teller voll geschälte, würfelig geschnittene Gurken werden eine Viertelstunde vor dem Gebrauche gesalzen und stehen gelassen. Unterdessen macht man eine Einbrenn von 8 Deka Fett und 6 Deka Mehl, gibt die Gurken hinein, läßt sie etwas rösten, gießt sie mit $^1/_2$ Liter Rahm und ein wenig Essig auf, rührt sie gut untereinander und läßt sie kochen. Nachher richtet man sie auf einer Schüssel an und gießt 1 Löffel kalten Rahm darüber und bestreut sie hierauf mit fein geschnittenem Dillenkraut.

Kürbis wird ebenso behandelt, nur wird er nudelig geschnitten.

354. Gebackene Gurken. (Concombres frits.)

Nachdem man die Gurken geschält hat, schneidet man sie der Länge nach in vier gleiche Theile, diese wieder in fingerlange und fingerdicke, oder in beliebige Stücke, welche man eingesalzen 10 Minuten stehen läßt. Dann legt man sie auf ein Tuch, trocknet sie ab, bestaubt sie leicht mit Mehl und backt sie lichtgelb in heißer Butter oder Fett, worauf man sie zum Entfetten auf Fließpapier legt. Können auch in Öl gebacken werden. Sie werden ziemlich heiß als Garnitur zu Lungenbraten, Rindfleisch oder dergleichen gegeben.

Man kann die Gurken auch vor dem Backen in Bier- oder Weinteig tauchen und zu Fleischspeisen oder gebratenen Fischen servieren.

Auf dieselbe Art können auch die kleinen Kürbisse behandelt werden, nur müssen diese nach dem Backen sofort zu Tisch gegeben werden.

355. Faschierte Gurken. (Concombres farcis.)

Drei große, schöne, grüne, gerade gewachsene Gurken werden geschält, in der Mitte auseinandergeschnitten, ausgehöhlt und mit Kälberfasch oder Fischfasch fest gefüllt; sie werden dann in feine Speckblätter eingewickelt, in eine flache Casserolle so gelegt, daß das gefüllte Ende gegen die Wand der Casserolle zu liegen kommt, hierauf soviel kochendes Salzwasser dazugegeben, daß es die Gurken überdeckt und diese zugedeckt gedünstet, bis sie weich sind. Nun werden dieselben behutsam herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, und entweder zum Garnieren von Rindfleisch oder anderer Fleischgattungen verwendet.

356. Gestürztes Gemüse. (Une chartreuse.)

Verschiedene, dunkle, lichte und gelbe Rüben sticht man mit beliebigen Formen aus und dünstet sie mit Butter, Zucker und der nöthigen Suppe weich. Mittelst eines Chartrier-Messers schneidet man weiße Rüben in schöne Formen, kocht sie in Salzwasser und röstet sie in Butter und Zucker; desgleichen werden Sprossen,

Digitized by Google

grüne Fisolen, grüne Erbsen, Spargelköpfe und Karfiol-Rosen in Salzwasser, jedes für sich gekocht (ohne sie dabei zuzudecken) und dann das Wasser abgeseiht. Eine Sturzform wird gut mit Butter ausgeschmiert, in die Mitte derselben legt man einen geschälten, halbierten Erdapfel, so daß die Fläche des Erdapfels auf dem Boden zu liegen kommt; der übrige Raum des Bodens, sowie die Seitenwände werden nach Geschmack mit den verschiedenen Gemüsegattungen belegt. Das Ganze wird fingerdick mit Kalbs-, Hachè- oder Fischfasch überstrichen und der noch vorhandene Raum mit dem Rest des gemischten Gemüses gefüllt. Man bestreicht nun dies mit Fasch, belegt diesen mit blätterig geschnittenem Schinken, Zunge oder Bratwürsten, gibt wieder etwas Fasch darüber, drückt es gut zusammen, stellt das Ganze in Dunst und läßt es dann 1 Stunde zugedeckt sieden; man kann sich auch gebratener oder gekochter Fische bedienen, besonders an Fasttagen. Nach dieser Zeit stürzt man es auf eine Schüssel, nimmt den in der Mitte befindlichen Erdapfel heraus, und gibt statt diesem gedünstete grüne Erbsen, oder grün passierten, mit Butter abgerührten Spinat, oder eine in Salzwasser gekochte Karfiol-Rose hinzu. Zuletzt wird das Ganze noch mit einer dünnen, gut verkochten Butter-Sauce übergossen.

357. Hospot (gemischtes Gemüse).

Alle Gattungen Rüben werden, jede nach ihrer Art, in Salzwasser gekocht, in eine Casserolle gegeben und mit etwas Suppe und Butter gedünstet. Grüne Erbsen, Sprossen, schief geschnittene grüne Fisolen und in Stücke geschnittener Spargel werden ebenfalls in Salzwasser weich gekocht, dann in kaltes Wasser gegeben und, wenn das Wasser abgeseiht ist, zu den gedünsteten Rüben gegeben; hierauf gießt man etwas Butter-Sauce darüber, rührt es gut untereinander, richtet es gehäuft auf einer Schüssel an, und setzt oben eine in Salzwasser gekochte Karfiol-Rose ein. Zuletzt wird etwas Butter-Sauce über die angerichtete Schüssel gegeben. Das schöne Aussehen wird erhöht, wenn man eine in beliebige Stücke geschnittene oder ausgestochene rothe Rübe dazugibt, welche jedoch nicht mit den anderen Rübengattungen, sondern für sich allein in Butter, Zucker und etwas Wasser gedünstet werden muß. Garniert wird diese Schüssel mit beliebigem Fleische, oder gebratenen oder gebackenen Fischen.

358. Braungedünstete Kohlrüben. (Choux raves bruns.)

8 Stück große Kohlrüben werden geschält, würfelig geschnitten und in Salzwasser halb weich gekocht. In 8 Deka Fett gibt man 1 Eßlöffel voll Zucker, läßt diesen braun werden, röstet etwas feingeschnittene Zwiebel darin, gibt die abgeseihten Rüben hinein und gießt sie mit soviel Suppe auf, daß die Rüben bedeckt sind. Wenn die Rüben weich sind, gibt man etwas Butter-Sauce oder weiße Suppe mit etwas Zucker darüber. Die Kohlrüben-Blätter werden in Salzwasser, ohne sie dabei zuzudecken, weich gekocht, in kaltes Wasser gegeben, gut ausgedrückt, fein geschnitten, mit den Kohlrüben untereinandergerührt und mit beliebigem Fleisch garniert.

359. Junge Kohlrüben mit Beschamel. (Choux raves nouveaux.)

Von einer abgeschälten Kohlrübe werden mittelst eines dünnen Ausstechers kleine Rüben ausgestochen, die man zugedeckt in Butter langsam dünstet und während dessen mit etwas Pfeffer und Zucker würzt. Man seiht hierauf die Butter ab und ersetzt sie durch Beschamel-Sauce, und zwar gibt man in die abgeseihte Butter so viel Mehl als nöthig ist, läßt es etwas rösten, gießt es mit Milch auf, läßt es mit ein wenig Salz aufkochen und gibt diese Sauce dann zu den Kohlrüben.

Digitized by Google

360. Weißgedünstete Kohlrüben. (Choux raves blancs.)

8 Kohlrüben werden abgeschält, hierauf in beliebige Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Die abgeseihten Kohlrüben gibt man nebst 6 Deka Butter und 1 Eßlöffel voll Zucker in eine Casserolle, gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß die Rüben damit bedeckt sind und läßt sie zugedeckt so lange dünsten bis sie weich sind. Sollte die Flüssigkeit verdünstet und die Kohlrüben nicht weich genug sein, so gießt man die nöthige weiße Suppe nach. Eine dünne Butter-Sauce wird nachgegossen und nochmals aufgekocht. Das feine Grüne von den Kohlrüben wird in Salzwasser gekocht, fein geschnitten und mit Butter-Sauce zu den Kohlrüben gerührt. Mit den Kohlrüben wird gebratenes oder gedünstetes Fleisch garniert.

361. Faschierte Kohlrüben. (Choux raves farcis.)

Von 10 Stück Kohlrüben der kleinsten Gattung wird das Grüne beseitigt, geschält, jedoch so, daß keine Unebenheiten dadurch entstehen. Von der Wurzelseite schneidet man 1 messerrückendickes Blatt (Deckel), höhlt die Kohlrüben aus, kocht sie nebst dem Deckel in Salzwasser weich, nimmt sie nachher behutsam heraus, gibt sie in kaltes Wasser und von da auf ein Sieb. Wenn die Kohlrüben trocken sind, werden sie mit Kalbsfasch gefüllt. Für diese Quantität Kohlrüben ist ungefähr $^1/_2$ Kilo Fasch hinreichend. Wenn man die Kohlrüben gefüllt hat, legt man den Deckel darauf und gibt sie in eine mit Butter ausgeschmierte Casserolle und zwar so, daß die Deckeln auf dem Boden der Casserolle zu liegen kommen. Man gibt zu den Kohlrüben etwas Zucker dazu und gießt Suppe darüber. Die Kohlrüben selbst werden mit einem, mit Butter beschmierten Papierbogen so zugedeckt, daß die Ränder des Papieres innerhalb der Casserolle aufliegen. So läßt man die Kohlrüben $^3/_4$ Stunden kochen. Angerichtet werden sie kegelförmig auf einer Schüssel, mit der grünen Seite nach oben, und mit dem Saft, welcher mit einer Butter-Sauce gemischt wurde, übergossen.

362. Weißgedünstete weiße Rüben. (Navets.)

Die weißen Rüben werden abgeschält und dann so wie die Kohlrüben behandelt. Nur kann zur Sauce statt Milch auch Suppe genommen werden.

363. Gelbe Rüben. (Carottes.)

Dieselbe Quantität wie bei den Kohlrüben wird geputzt, in beliebige Stücke geschnitten oder ausgestochen, in eine Casserolle mit 8 Deka Butter und einem Eßlöffel voll Zucker gegeben, mit Wasser aufgegossen und die Rüben weich gekocht. Um die gelben Rüben durch das Umrühren nicht abzustoßen, wird die Casserolle von Zeit zu Zeit nur geschüttelt. Vor dem Anrichten gießt man etwas Butter-Sauce dazu, streut einen Kaffeelöffel fein geschnittene Petersilie darüber und läßt sie noch etwas kochen.

364. Braungedünstete Rüben.

Wenn sie geschält sind, ist die Zubereitung ganz dieselbe wie bei den braungedünsteten Kohlrüben.

365. Scher-Rüben.

Diese werden geschält, in beliebige Stücke geschnitten oder ausgestochen, und so wie die braun- und weißgedünsteten Kohlrüben bereitet.

Digitized by Google

366. Schwarzwurzel. (Salsifis.)

Diese Wurzel muß sehr schnell geputzt werden, da sie durch längeres Putzen in der Hand die Farbe verliert und roth wird; um diesen vorzubeugen, gibt man in eine Schüssel etwas Mehl mit Wasser, rührt es gut ab, gibt etwas Essig und warmes Wasser dazu und legt, sobald eine Wurzel geputzt ist, dieselbe gleich hinein. In 8 Deka heißer Butter läßt man ebensoviel Mehl rösten, gießt es dann mit guter Suppe auf, gibt die in beliebige Stücke geschnittenen Wurzeln, welche aus der Schüssel herausgenommen und mit frischem Wasser abgeschwemmt werden, dazu und läßt sie mit dem nöthigen Salze weich kochen.

367. Schwarzwurzel anderer Art.

Wenn die Wurzeln, wie oben angegeben, geputzt und in ganzen Stücken in den Essigteig gegeben sind, nimmt man sie heraus, wäscht sie schnell in kaltem Wasser ab, bindet sie zu beiden Seiten mit einem Faden zusammen, jedoch nicht zu fest, und läßt sie in Salzwasser mit dem Saft einer Citrone kochen. Wenn sie weich sind, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, die Fäden losgelöst, die Wurzeln mit einer Butter-Sauce, welche mit etwas Citronensaft gesäuert ist, übergossen und ohne weitere Beigabe serviert.

368. Gebackene Schwarzwurzel. (Salsifis frits.)

Zu gekochten Schwarzwurzeln, Nr. 366, rührt man einige Eierdotter dazu und backt sie dann stückweise sammt der Sauce in sehr heißem Schmalz.

369. Gebackene Schwarzwurzel anderer Art.

Die weich gekochten Wurzeln werden mit einem Tuche getrocknet, in Weinteig getaucht und in heißem Schmalz gebacken, oder die weich gekochten, mit einem Tuche getrockneten Wurzeln werden in Mehl, von da in aufgeklopfte Eier getaucht, in Semmelbrösel paniert und kurz vor dem Anrichten in heißem Schmalz gebacken.

370. Erdäpfel in der Montur. (Pommes de terre en robe de chambre.)

Man gibt die rein gewaschenen Erdäpfel in einen Topf, gießt auf dieselben nur soviel kaltes Wasser, daß sie bedeckt sind, etwas Kümmel und Salz und kocht sie zugedeckt weich, was von dem Momente des Siedens beiläufig in $^3/_4$ Stunden geschehen kann. Dann werden sie auf eine zierlich zusammengefaltete Serviette gelegt und mit frischer Butter serviert. Man kann die Erdäpfel auch unter glühender Asche in Pfannen oder in der Röhre braten. Gibt man sie in die Röhre, so werden sie vorher gewaschen und dann mit Salz und Kümmel eingerieben. Überall muß der Augenblick des Weichwerdens beobachtet werden, da sie durch zu langes Kochen sehr an Geschmack verlieren. Man serviert frische Butter, Sardellen-Butter oder Gänsefett dazu.

371. Gedünstete Erdäpfel. (Pommes de terre étuvées.)

$^1/_2$ Kilo rohe geschälte Erdäpfel wird sehr klein würfelig geschnitten und in 10 Deka Butter, etwas Salz und Pfeffer gegeben, dieses Alles zugedeckt und langsam gedünstet; wenn die Erdäpfel weich sind, werden sie mit $^1/_2$ Eßlöffel fein geschnittener Petersilie bestreut und dann gehäuft angerichtet.

372. Casserol-Pastete von Erdäpfeln. (Timbale de pommes de terre.)

Man schält ungefähr 1 Kilo rohe Erdäpfel, schneidet sie in Stücke und übergießt sie mit kochendem Salzwasser, jedoch nur soviel, daß es $^1/_2$ Finger hoch

Digitized by Google

über die Erdäpfel geht, gibt 10 Deka Butter dazu und kocht sie weich, bis sie sich zu einem Brei verrühren lassen, worauf man noch 10 Deka Butter, Salz und etwas Pfeffer hineinrührt. Der Boden und die Wände einer Cassérolle oder beliebigen Form wird leicht mit Butter bestrichen und mit mürbem Teige ausgelegt. Dieser kann schnurdick gewalkt und in Form einer Schnecke aufgelegt werden. Man gibt hernach die verrührten Erdäpfel fingerhoch auf den Boden der Form, bedeckt sie mit Kaiserfleisch, welches geräuchert, weich gekocht und in kleine Stücke zerschnitten sein muß, gebratenen Bratwürsten oder gebratener Gansleber, gibt wieder so viel Erdäpfel wie früher hinzu und fährt so fort, bis die Cassérolle voll ist. Sodann wird die Öffnung mit dem Teig bedeckt und der Kuchen ungefähr 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken.

373. Erdäpfel-Nocken. (Noques de pommes de terre.)

Man brät ungefähr 1 Kilo Erdäpfel in glühender Asche oder in der Röhre, passiert sie und rührt dann 8 Deka Butter und 3 ganze Eier hinein, wozu man noch Salz, etwas Muscatnuss und feingeschnittene Petersilie gibt. Hierauf passiert man dies und stellt es kalt. Wenn das Ganze kalt und fest ist, werden mit dem Löffel Nocken geformt, in Eier und Bröfel gedreht, aus dem heißen Schmalz gebacken und gleich serviert. Man gibt dies als Garnitur zum Rindfleisch und überhaupt zu verschiedenen Fleisch-Speisen.

374. Erdäpfel-Knödeln. (Quenelles de pommes de terre.)

Diese werden von der obigen Masse geformt, auch in Eiern und Bröfel gedreht, aus dem heißen Schmalz gebacken und gleich serviert.

375. Erdäpfel-Croquetten. (Croquettes de pommes de terre.)

Es wird die obige Masse gemacht, Würstchen geformt, und weiter nach Angabe verfahren.

376. Gebackene Erdäpfel. (Pommes de terre frites.)

Man schält rohe Erdäpfel, sticht sie mit einem runden Ausstecher aus, damit sie alle dieselbe Form haben, schneidet sie in Scheiben, salzt sie etwas, backt sie aus dem heißen Schmalz, nimmt sie, sobald sie eine schöne gelbe Farbe haben, mit dem Backlöffel heraus und serviert sie gleich zu verschiedenen Fleisch-Speisen. Man kann sie auch auf einer Serviette zum Thee servieren.

377. Pommes de terre frites.

Rohe Erdäpfel werden geschält, in kaltem Wasser gewaschen, und in 2 messerrückendicke Scheiben geschnitten. 2 nach Abbildung Tafel II. ersichtliche tiefe Pfannen, worin sich von Draht geflochtene Siebe befinden, werden zu 3 Theilen mit Fett gefüllt, und auf das Feuer gestellt. Nun gibt man in die eine Pfanne die geschnittenen Erdäpfel in das heiße Schmalz, worin man sie unter fortwährendem Schütteln läßt, bis sie eine feine Kruste bekommen haben, sich aber noch weich anfühlen. Nun hebt man sie mit dem Sieb heraus, salzt sie und schüttet sie in das in der andern Pfanne mittlerweile siedend heiß gewordene Schmalz, läßt die Erdäpfel unter fortwährendem Schütteln lichtgelb backen, gibt sie dann zum entfetten auf Fließpapier, oder ein reines Tuch und richtet sie sogleich auf einer Schüssel erhöht an. Sie müssen sogleich serviert werden.

378. Pommes de terre pails

werden in lange viereckige Stücke geschnitten und so behandelt wie bei Nr. 377 angegeben.

Digitized by Google

379. Pommes de terre pails.

Zu gebackenem Stroh werden die Erdäpfel undelig geschnitten. Die Behandlung ist dieselbe wie bei Nr. 377.

380. Pommes de terre sautées.

Gekochte Erdäpfel werden geschält, blätterig geschnitten, gesalzen und auf eine flache Pfanne in eine sehr heiße Butter gegeben. Ist die eine Seite braun gebacken, so bestreut man sie mit etwas feingeschnittener grüner Petersilie, dreht sie um und läßt sie auf der andern Seite braun werden. Man kann auch diese Erdäpfel vor dem Rösten mit Semmelbröseln bestreuen, röstet sie damit, und heißt sie dann „gestürzte Erdäpfel."

Alle diese angegebenen Erdäpfel können zur Garnierung oder zum Thee verwendet, dürfen jedoch immer erst kurz vor dem Anrichten bereitet werden, weil sie sonst an Geschmack verlieren.

381. Passierte gebackene Erdäpfel-Scheiben. (Pommes de terre à la duchesse.)

8 Deka heiße Butter werden mit 3 Eierdotter gut gemengt und mit ungefähr $^1/_2$ Kilo passierten Erdäpfel, nebst etwas Salz und Muscatnuß verrührt. Dieses bildet eine teigartige Masse, welche auf einem mit Mehl bestaubten Brette fingerdick ausgewalkt und dann mit einem beliebigen, in Mehl getauchten Ausstecher ausgestochen wird. Man gibt dies in sehr heißes Schmalz und läßt es auf beiden Seiten lichtbraun backen. Das Schmalz darf nur fingerhoch in der Pfanne sein, weil sonst die Erdäpfel zerfallen.

382. Erdäpfel zum Garnieren.

Man schält rohe Erdäpfel, schneidet sie eiförmig oder in Spalten und kocht sie zugedeckt in Salzwasser, seiht sie dann ab, gibt 1 Stück Butter darauf, läßt diese oben zerfließen, streut Petersilie darüber und vermengt diese mit den Erdäpfeln. Man gibt sie zur Garnierung von Rindfleisch, Braten oder Fischen.

383. Erdäpfel anderer Art zum Garnieren.

Man läßt Speck etwas braun rösten, brennt damit die weich gekochten, geschnittenen Erdäpfel ab, salzt sie und bestreut sie mit Paprika (siehe Nr. 382).

384. Erdäpfel-Schmarrn.

Fein geschnittene Zwiebel wird in Butter oder Fett gelblich geröstet; weich gekochte, blattweise geschnittene Erdäpfel, die mit Salz und, wenn man will, mit etwas Pfeffer gewürzt sind, werden darin so lange geröstet, bis sie eine braune Kruste haben. Man richtet sie gehäuft an und trägt sie gleich auf.

385. Französische Erdäpfel. (Pommes de terre à la française.)

In 8 Deka Butter läßt man ebensoviel Mehl rösten, gibt etwas fein geschnittene Zwiebel, Sardellen und Citronenschale hinein, rührt es gut untereinander, gießt etwas Suppe darauf und, wenn dieses mit $^1/_2$ Liter Milchrahm, dem nöthigen Salz und Gewürz etwas gekocht hat, gibt man ungefähr einen Teller voll gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie hinein, rührt es gut untereinander und läßt dieses noch einmal kochen. Wenn es zu dick ist, verdünnt man es mit etwas Suppe.

Digitized by Google

386. Erdäpfel mit Schinken. (Pommes de terre au jambon.)

8 Deka Butter und 4 Deka Mehl läßt man rösten, gießt es mit $^1/_2$ Liter Rahm unter beständigem Rühren auf, gibt einen Teller voll gekochte, würfelig geschnittene Erdäpfel, 6 Eßlöffel fein geschnittenen Schinken dazu, rührt es gut untereinander, läßt es aufkochen und gibt es zu Tische. Wenn man will, kann man auch 2 hartgekochte würfelig geschnittene Eier dazu mit servieren.

387. Erdäpfel mit Sardellen. (Pommes de terre aux anchois.)

Diese werden ebenso wie die Obigen bereitet, nur nimmt man anstatt des Schinkens 2 Eßlöffel voll fein geschnittene Sardellen und $^1/_2$ Eßlöffel fein geschnittene Petersilie dazu.

388. Erdäpfel mit Petersilie.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Erdäpfeln mit Schinken, nur daß man statt des Schinkens einen starken Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie dazugibt.

389. Erdäpfel mit Dillenkraut.

Die Zubereitung ist wie bei den Erdäpfeln mit Schinken, nur gibt man statt des letzteren einen starken Eßlöffel voll fein geschnittenes Dillenkraut dazu.

390. Erdäpfel mit Kapern.

Man bereitet sie so wie die Erdäpfel mit Schinken, nur daß man statt des Schinkens einen starken Eßlöffel voll fein geschnittene Kapern und Petersilie dazugibt.

391. Erdäpfel mit Majoran-Sauce.

Diese werden wie die französischen Erdäpfel bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß in das mit Butter geröstete Mehl grüne Petersilie, Zwiebel und Majoran und statt Milchrahm Suppe gegeben wird.

392. Sauer eingebrannte Erdäpfel.

Sie werden wie die französischen bereitet, nur läßt man die Einbrenn etwas dunkler werden und gibt Essig und Beizkräutel dazu.

393. Gefüllte Paradiesäpfel. (Tomates farcies au gratin.)

Von 10—12 Stück mittelgroßen Paradiesäpfel werden die Stengel behutsam herausgezogen und durch die entstandene Öffnung der Saft und die Kerne entleert; ein Theil des Saftes wird durch ein Sieb passiert. 4 Eßlöffel voll fein geschnittenes Kalb- oder Hühnerfleisch, 4 Deka in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, etwas fein geschnittene grüne Petersilie und Zwiebel, eine Messerspitze voll Pfeffer, 4 Deka gedünsteten Reis, 1 ganzes Ei, etwas Salz und den Saft von den Paradiesäpfeln, rührt man mit 8 Deka flaumig abgetriebener Butter gut untereinander, füllt damit die ausgehöhlten Paradiesäpfel, gibt diese knapp nebeneinander in eine mit Fett ausgeschmierte, mit Semmelbröseln bestreute Casserolle, übergießt sie dann mit Milchrahm, gibt sie zugedeckt in die Röhre und läßt sie ungefähr 1 Stunde dünsten. Einige Minuten bevor man sie aus der Röhre nimmt, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, richtet sie auf einer Schüssel gehäuft an und serviert hiezu gut verkochte Butter-Sauce. Der Parmesankäse kann auch weggelassen werden.

Digitized by Google

394. Gedünstete Rettige. (Raiforts étuvés.)

Kleine Monat-Rettige werden geschält und mit Butter und Zucker in eine Casserolle gegeben, soviel Wasser darüber gegossen, daß es über dieselben zusammengeht, und nun weich gedünstet. Hierauf gießt man einige Löffel Butter-Sauce dazu, rührt sie gut untereinander und gibt sie als Garnierung zu Tische. Man kann anstatt der Butter-Sauce einige Löffel Mehl dazugeben. Die Rettige können auch ohne Saft und Sauce serviert werden.

395. Kürbisse [ungarisch]. (Giraumont à la hongroise.)

Ein geschälter Kürbis wird fein nudelig geschnitten, mit Salz bestreut und bleibt $^1/_4$ Stunde stehen. Unterdessen macht man eine Einbrenn von 8 Deka Fett und 6 Deka Mehl und gibt die Kürbisse, nachdem man sie vorher gut ausgedrückt hat, hinein, läßt sie etwas rösten, übergießt sie mit $^1/_2$ Liter Rahm und ein wenig Essig, rührt sie gut untereinander und läßt sie nun verkochen. Nach Belieben, kann fein geschnittenes Dillenkraut mitgekocht werden. Wenn die Kürbisse auf der Schüssel angerichtet sind, gibt man einige Löffel kalten Rahm darüber.

396. Kürbisse anderer Art. (Giraumont à la crême.)

Man bereitet von 8 Deka Fett und 6 Deka Mehl eine Einbrenn, gießt diese mit $^1/_2$ Liter Rahm auf, rührt es gut untereinander und wenn es gut gekocht hat, gibt man die gesalzenen, gut ausgedrückten Kürbisse hinein und läßt sie aufkochen.

397. Gebackene Kürbisse.

Einen geschälten Kürbis schneidet man der Länge nach in stark messerrückendicke Spalten, salzt diese und läßt sie 10 Minuten zugedeckt stehen, worauf man sie mit Mehl bestäubt und so in heißer Butter oder in Öl lichtgelb backt. Sie können auch in Wein- oder Bierteig getaucht und dann gebacken werden. Zum Backen muß man Kürbisse von kleiner, länglicher Form wählen. — Die Kürbisse müssen sofort, wenn sie gebacken sind, serviert werden, da sie durch das längere Stehen zu weich werden.

398. Zuchetti (Kürbisse).

Von den reifen, geschälten Zuchetti entfernt man die Kerne, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke und legt sie nebeneinander in eine Casserolle, begießt sie mit Öl und brät sie zugedeckt in der Röhre oder man kocht die geschnittenen Zuchetti in Salzwasser, seiht dieses ab und serviert sie mit Butter-Sauce oder behandelt sie wie die gebackenen Kürbisse oder wie Kürbisse überhaupt.

399. Hopfen als Gemüse. (Houblons.)

Man benützt hiezu die ersten Triebe, welche dem Spargel ähnlich sind. Nachdem man ihn sorgfältig gereiniget hat, wird er in kochendem Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und auf ein Sieb oder Tuch gelegt. Wenn er trocken ist, läßt man ihn in Butter mit grüner Petersilie, wenn man will Zwiebel, etwas Zucker, Salz und Muscatnuss dünsten, gießt dies mit einigen Löffeln weißer Suppe auf, rührt es gut untereinander und richtet es gehäuft auf einer Schüssel an. Wenn man will, kann man auch Butter-Sauce dazugeben.

Digitized by Google

400. Kukuruz (türkischer Weizen).

Der junge, zarte, fingerlange Kukuruz wird in Salzwasser weich gekocht, mit Butter und Semmelbröseln abgeschmalzen und mit anderen Gemüsen serviert. Die großen Kukuruz-Kolben werden, so lange sie noch milchig sind, in Salzwasser gekocht oder auch gebraten.

401. Erdäpfel-Purée. (Purée de pommes de terre.)

Weich gekochte Erdäpfel, ungefähr $^1/_2$ Kilo, werden geschält, in eine Casserolle passiert, 8 Deka Butter dazugegeben, mit $^1/_4$ Liter heißem Obers oder Milch übergossen, gesalzen, gut verrührt und gekocht; dann gibt man braun geröstete Zwiebel oder, wenn man will, in Butter geröstete Semmelbrösel darüber. Die Erdäpfel können auch roh geschält und in Salzwasser gekocht werden; dieses wird, wenn die Erdäpfel weich sind, abgeseiht, sie werden dann mit 8 Deka Butter zerdrückt und mit $^1/_4$ Liter Obers übergossen. Die gekochten Erdäpfel können auch passiert werden.

402. Erdäpfel-Purée von gebratenen Erdäpfeln.

Die Erdäpfel werden in der Röhre gebraten, die Schalen weggeschnitten, die heißen Erdäpfel passiert und weiters so bereitet, wie oben angegeben wurde.

403. Zwiebel-Purée. (Purée à la soubise.)

10 Stück geschälte, blätterig geschnittene, spanische, weiße Zwiebel werden in 16 Deka Butter zugedeckt, weiß und weich gedünstet, mit $^1/_2$ Liter Beschamel-Sauce aufgegossen, gut untereinandergerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und, wenn man hat und will, 1 Eßlöffel aufgelöste Suppen-Glace dazugegeben.

404. Zwiebel-Purée anderer Art. (Purée à la soubise.)

Beschamel kann ersetzt werden, wenn man einige Scheiben rohen Schinken zu der rohen Zwiebel gibt. Wenn der sich bildende Saft vollkommen verdünstet ist, bestaubt man es mit 1 Eßlöffel Mehl, gießt $^1/_4$ Liter Suppe dazu, rührt es gut untereinander und läßt es bei starkem Feuer gut verkochen. Man verdünnt es dann mit $^1/_4$ Liter Obers und läßt es abermals verkochen, man streicht es hierauf durch ein Sieb und verdünnt es nach Bedarf mit Obers.

405. Braunes Zwiebel-Purée. (Purée d' oignons.)

Um ein braunes Zwiebel-Purée zu bekommen, gießt man zu der gerösteten Zwiebel braune Suppe, oder braune Sauce, oder aufgelöste dunkle Glace.

406. Zwiebel als Garnierung. (Oignons glacés.)

Haselnußgroße Zwiebeln werden geschält; unterdessen gibt man in heißes Fett etwas Zucker, läßt diesen braun werden, gibt dann die Zwiebeln hinein, läßt sie etwas rösten und gießt, daß es knapp über die Zwiebeln zusammengeht, weißen Wein oder Suppe darauf und läßt es zugedeckt dünsten.

407. Sauerampfer-Purée. (Purée à l' oseille.)

Ungefähr $^1/_4$ Kilo geputzter, in Salzwasser weich gekochter Sauerampfer wird vom Wasser abgeseiht, gut ausgedrückt, fein geschnitten und geröstet. Zu

Digitized by Google

dem Geröfteten gibt man eine dicke Butter-Sauce, etwas Salz und Muscatnuss und gießt es von Zeit zu Zeit mit $^1/_4$ Liter Obers auf, rührt es gut untereinander, läßt es etwas kochen und richtet es an

408. Purée von grünen Erbsen. (Purée de pois verts.)

$1^1/_2$ Liter grüne Zucker-Erbsen werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht, durchpassiert, in eine Casserolle mit 1 Kaffeelöffel voll Zucker gegeben, und 20 Deka frische Butter dazu gethan; dieses wird gut untereinandergerührt, wenn es nöthig ist, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazugegeben und verkocht. Man richtet die Erbsen gehäuft auf einer Schüssel mit gerösteten Semmelschnitten und verschiedenen Fleischgattungen an.

409. Purée von getrockneten Erbsen (Purée de pois secs.)

wird ebenso, nur mit dem Unterschiede bereitet, daß man die (1 Liter) getrockneten Erbsen längere Zeit kochen läßt und dann keinen Zucker dazugibt.

410. Fisolen-Purée. (Purée à la bretonne.)

1 Liter getrocknete, weich gekochte Fisolen werden mit etwas Butter-Sauce vermengt, gesalzen und gepfeffert. Wenn man will, kann ein kleines Stück zerdrückter Knoblauch mitpassiert werden. Die Fisolen kann man nach Geschmack säuern.

411. Linsen-Purée. (Purée de lentilles.)

Das Linsen-Purée wird so wie das Fisolen-Purée zubereitet.

412. Champignon-Purée. (Purée de champignons.)

Von ungefähr einem Teller voll Champignons werden die Wurzeln entfernt, die Champignons ausgewaschen und mit den Stengeln und 8 Deka abgerindeten, in kaltem Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln sehr fein geschnitten. Dieses wird in 4 Deka Butter zugedeckt gedünstet, etwas Butter-Sauce mit $^1/_4$ Liter kochendem Obers, dem nöthigen Salz und etwas Muscatnuss nach und nach dazugegeben, glatt verrührt und zugedeckt gekocht. Wenn es gut gekocht hat, passiert man es in eine Casserolle, verrührt es mit etwas Butter, verdünnt es, wenn nöthig, mit Obers, rührt es gut untereinander und richtet es hierauf an.

413. Kastanien-Purée. (Purée de marrons.)

Eine beliebige Quantität gekochter Kastanien wird geschält, durch ein Sieb passiert, in zerlassene Butter gegeben, mit Obers aufgegossen, mit etwas Zucker und, wenn man will, mit ein wenig Muscatnuss verrührt und etwas aufgekocht. Das Kastanien-Purée muß dick gehalten werden, daß es sich gehäuft servieren läßt.

414. Kaltes Kastanien-Purée. (Purée de marrons froids.)

Eine beliebige Quantität gekochter Kastanien wird durch ein Sieb passiert, mit etwas Zucker und kaltem Obers aufgerührt, so daß es eine dicke Masse bildet und hierauf gehäuft serviert.

415. Äpfel-Purée. (Purée de pommes.)

Ungefähr 8 Maschansker Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, in eine Casserolle gegeben, mit 12 Deka Zucker und 4 Eßlöffel weißen Wein, oder dem Safte einer Citrone zugedeckt weich gedünstet, hierauf passiert und erhöht auf einer

Digitized by Google

Schüssel angerichtet, dann mit feinem Zucker bestreut und dieser, wenn man will, sogleich mit einer glühenden Schaufel gebrannt. Diese beiden Purées, kaltes Kastanien- und Äpfel-Purée, können zierlich auf einer Schüssel angerichtet werden, wobei man sich beim Verzieren mit einer Papierdüte oder Buttersspritze behelfen kann. Diese Purées werden zu Fricandeau und verschiedenen warmen und kalten Braten serviert; gibt man sie jedoch als Speise für sich, so besteckt oder garniert man sie mit weißen Brotstücken oder verschiedenem Backwerk.

416. Gebratene Äpfel. (Pommes rôties.)

Maschansker-Äpfel werden mit einem Tuche abgewischt, an der Seite des Stengels ein kleiner Ausstecher eingedrückt, etwas gedreht und dann mit dem Kerngehäuse herausgezogen, ohne jedoch die Äpfel zu durchstechen, damit gleichsam ein zwei Messerrücken dicker Boden bleibt. Dieser nun entstandene leere Raum wird mit fein gestoßenem Kandiszucker gefüllt, die Äpfel hierauf in eine flache, trockene Pfanne gegeben, und ohne irgend einer Beigabe in der Röhre gebraten. Wenn sich die Äpfel weich anfühlen, werden sie erhöht auf einer Schüssel angerichtet und der durch das Braten entstandene dickliche Saft darübergegossen, worauf man sie zu verschiedenen Braten oder auch zum Thee serviert. Auf diese Weise werden nicht nur Maschansker-, sondern jede beliebige Gattung Äpfel gebraten. Als Speise für Kranke besonders zu empfehlen.

417. Gebratene Birnen. (Poires rôties.)

Die Birnen werden mit einem Tuche abgewischt, hierauf auf ein Blech gegeben und in der Röhre gebraten. Wenn sie sich weich anfühlen, werden sie in einer Schüssel erhöht angerichtet.

418. Äpfel in Sauce.

Geschälte Äpfel werden blätterig geschnitten und mit etwas Wasser, einigen Löffel Wein und beliebig viel Zucker zugedeckt gedünstet. Nun macht man eine Butter-Sauce, rührt sie mit dem Saft der Äpfel ab, gibt dann diese hinein und läßt sie aufkochen.

419. Zwetschken-Röster.

In eine Casserolle gibt man ausgelöste, frische Zwetschken, etwas Wasser, Zucker und Zimmt nach Geschmack, und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Dann gibt man einige Löffel Butter-Sauce dazu und läßt dies aufkochen. Wenn man will, kann man etwas weißen oder rothen Wein oder gestoßenes Gewürz beigeben.

420. Getrocknete Zwetschken in Sauce.

Man gibt getrocknete, ausgewaschene Zwetschken in eine Casserolle, gießt so viel Wasser darauf, daß es über dieselben zusammengeht und läßt sie weich kochen. Nun wird eine Butter-Sauce gemacht, die man mit dem Sud, worin die Zwetschken gekocht wurden und etwas rothem Wein aufgießt, dann die ausgelösten Zwetschken mit beliebig viel Zucker, Gewürz und fein geschnittener Citronenschale hineingibt und aufkochen läßt.

421. Zwetschken-Pfeffer.

Dieses Gericht wird wie die getrockneten Zwetschen in der Sauce bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man die weichgekochten Zwetschken mit dem Wiegen-

Digitized by Google

messer fein schneidet, und diese dann mit einer gestoßenen Gewürznelke, etwas fein geschnittener Citronenschale und beliebig viel Zucker und rothem Wein in die Butter-Sauce gibt und aufkochen läßt.

422. Blaue Weintrauben in Sauce.

Diese werden ebenso bereitet wie die Äpfel in der Sauce.

423. Schwarzer Holler (Hollunder).

Der Holler wird abgezupft, gewaschen und 1 Liter davon in eine Casserolle gethan, 1/4 Liter kaltes Wasser und 12 Deka Zucker dazugegeben und dieses zugedeckt eine halbe Stunde gekocht. Unterdessen wird 1/2 Liter Milch mit 1/4 Liter Mehl gut verrührt, zu dem Holler gegossen, welchen man dann noch unter öfterem Rühren 1/2 Stunde kochen läßt.

Nach Belieben können aber auch gleich anfangs einige ausgelöste, frische Zwetschken, Äpfel- oder Birnenspalten mit dem Holler gekocht werden. Wenn dieser schon in einer tiefen Schüssel angerichtet ist, kann man geröstete Semmelbröseln darüberstreuen oder den Holler mit in Butter gebackenen Semmelstücken bestecken. Derselbe kann auch mit gebackenen Schmankerln untermengt und serviert werden. Auch können mit dem Obers einige Löffel voll Slibowitz oder Rum oder beliebige Liqueure mitgekocht werden.

424. Kastanien braten.

Die Kastanien werden am Rücken eingeschnitten und in einer Pfanne oder in einer Röhre gebraten, bis sie weich sind.

425. Kastanien kochen.

Die Kastanien werden am Rücken eingeschnitten und in eine Casserolle gegeben, mit so viel kaltem Wasser übergossen, daß sie davon bedeckt sind, und zugedeckt gekocht, bis sie weich sind.

Salate.

426. Spargel-Salat. (Salade d' asperges.)

Der Spargel-Salat wird so zubereitet, wie es bei Nr. 291, „Spargel", angegeben ist, dann ausgekühlt, nur wird statt Butter mit Semmelbröseln oder Butter-Sauce, Essig und Öl beigegeben. Kann auch mit beliebiger Mayonnaise Nr. 268 ꝛc. serviert werden.

427. Häuptel-Salat. (Salade de laitues.)

Man entfernt die äußeren Blätter, schneidet die gelben Blätter bei den Rippen von einander, schneidet die Herzeln in vier Theile, wäscht den Salat gut aus, gibt ihn in ein Tuch, und, indem man die vier Enden desselben zusammennimmt, wird der Salat ausgeschleudert. Wenn das Tuch das Wasser gut eingesogen hat, wird der Salat kurz vor dem Anrichten nach Bedarf gesalzen, mit Essig und Öl gut untereinandergemischt und nach Belieben mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut. Hartgekochte Eier, in vier bis sechs Theile getheilt, werden auf den

Digitized by Google

angerichteten Salat gelegt. Alle Salate sollen erst kurz vor dem Gebrauche geputzt werden, weil sie sonst an Frische verlieren.

Wenn man will, kann man beim Anrichten des Salates etwas fein gestoßenen Zucker dazu geben, wodurch derselbe einen angenehmen Geschmack bekommt.

428. Endivien-Salat. (Salade de chicorée.)

Wird wie der Häuptel-Salat zubereitet, nur werden keine hartgekochten Eier dazu gegeben.

429. Kleingekrauster Salat.

Nachdem dieser geputzt und gewaschen ist, wird das Wasser abgeseiht, der Salat gesalzen, und mit Essig, Öl und etwas Zucker gut untereinandergemischt.

430. Rapunzel- (Vögerl-) Salat. (Salade de raiponce.)

Nachdem man etwas von den Stengeln abgeschnitten und die ersten zwei Blätter entfernt hat, wäscht man ihn in kaltem Wasser, gibt ihn in eine Schüssel, salzt ihn etwas und gießt Essig und Öl darüber. Man gibt ihn gewöhnlich als Garnierung zu anderen Salaten.

431. Brunnkresse-Salat. (Salade de cressons.)

Die Brunnkresse wird abgezupft, gewaschen, in ein Tuch gegeben und das Wasser abgeschüttelt; weil diese Pflanze sehr zart ist, wird erst kurz vor dem Servieren das nöthige Salz und Essig dazu gegeben. Öl darf zu diesem Salat nicht genommen werden.

432. Gurken-Salat. (Salade de concombres.)

Man schält die Gurken, gibt sie in kaltes Wasser, schneidet sie fein blätterig, gibt Salz, Essig und Öl dazu, vermischt alles gut und serviert sie. Man kann auch die Gurken, nachdem sie blätterig geschnitten und gesalzen sind, $^1/_2$ Stunde stehen lassen, ausdrücken und dann erst Essig und Öl dazu geben. Es ist aber vorzuziehen, die Gurken nicht mit dem Salze stehen zu lassen, da sie an Geschmack verlieren und auch schwerer zu verdauen sind. Man kann auch Pfeffer, zerdrückten Knoblauch oder Rocambole dazu geben und die Gurken mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Statt Öl können auch einige Eßlöffel voll saurer Rahm genommen werden. Auch kann man geriebenen Kren dazugeben.

433. Kraut-Salat. (Salade de choux-blancs.)

2 Liter Wasser, $^1/_2$ Liter Essig, etwas Salz und 1 Kaffeelöffel voll Kümmel wird in eine Casserolle gegeben und zum Kochen gebracht, dann gibt man das fein länglich, nudelig geschnittene Kraut in den Sud, läßt es fünf Minuten kochen, legt es mittelst eines Backlöffels auf eine Schüssel, und zwar richtet man es gehäuft an. Unterdessen werden 16 Deka klein würfelig geschnittener Speck gelb geröstet und mit dem Fett über das Kraut gegossen. Stehen darf es mit dem Speck nicht, weshalb man ihn erst vor dem Anrichten darüber geben darf. Dieses Kraut wird zu Jungschweinernem, gebratenen Gänsen und verschiedenen derartigen Fleischgattungen serviert.

434. Erdäpfel-Salat mit Sardellen. (Salade de pommes de terre aux anchois.)

Die ausgewaschenen Erdäpfel werden mit etwas Salz gekocht, geschält, fein blätterig geschnitten, in eine tiefe Schüssel gegeben, und, so lange die Erdäpfel noch

Digitized by Google

warm sind, gesalzen, mit etwas gutem Essig bespritzt und einige Zeit stehen gelassen. Unterdessen passiert man 2 hartgekochte Eierdottter in eine tiefe Schüssel und rührt dies mit 4 Eßlöffel Öl und etwas Essig auf. Wenn die Erdäpfel vollkommen erkaltet sind, gibt man 4 Stück geputzte, fein würfelig geschnittene Sardellen mit den abgerührten Eierdottern über die Erdäpfel, wenn man will, auch ein kleines Stück zerdrückten Rocambole, etwas weißen Pfeffer dazu, mischt dies alles gut untereinander und verwendet nun den Salat. Die Sardellen können durch Aalfisch und Häringe ersetzt werden, oder man gibt zu den Erdäpfeln anstatt der Fische 1 Eßlöffel voll französischen Senf. Öl wird nach Geschmack dazu verwendet. Mit Vögerl-Salat (Rapunzeln) kann der Erdäpfel-Salat garniert werden.

435. Erdäpfel-Salat mit Zwiebel. (Salade de pommes de terre a l' oignon.)

Nachdem die Erdäpfel wie beim vorhergehenden Salat gekocht, geschält, fein blätterig geschnitten und gesalzen sind, werden sie mit dem nöthigen Öl, Essig und fein nudelig geschnittener roher Zwiebel gut untereinandergemischt.

436. Gemischte Salate. (Salade melée.)

Die Salate können auch gemischt gegeben werden, nämlich man gibt von jeder Gattung, welche extra für sich angemacht wird, einen Theil in zierlicher Reihenfolge auf eine Schüssel.

437. Gemischter Salat von Gemüsen. (Salade à la macédoine.)

2 große, gekochte, fein blätterig geschnittene Erdäpfel, 4 Stück ebenso geschnittene Essig-Gurken, eine rothe Rübe, in der Röhre gebraten, geputzt und fein blätterig geschnitten, eine in Salzwasser gekochte, in kleine Röschen getheilte Karfiol-Rose, 20 Stück in der Mitte voneinander gebrochene, gekochte, grüne Fisolen, 10 in halbfingerlange Stücke gebrochene, in Salzwasser gekochte Spargel, einige fein geschnittene Blätter gekochte Sellerie, einige blätterig geschnittene gelbe Rüben; dieses alles gibt man in eine tiefe Schüssel, begießt es mit etwas Essig und läßt es zugedeckt zehn Minuten stehen. Unterdessen passiert man in eine tiefe Schüssel vier hartgekochte Eierdotter, gibt 1 Eßlöffel französischen Senf, etwas Salz und Pfeffer dazu, rührt es mit einem rohen Eierdotter und mit 8 Eßlöffel voll Öl und 4 Eßlöffel voll Bertram-Essig nach und nach auf und mischt das Ganze mit den Gemüsen gut untereinander. Dieser Salat, welcher dicklich verbunden sein muß, wird zu verschiedenem gebratenen Fleische oder auch zu gebratenen Fischen serviert.

438. Salat von gekochtem Gemüse. (Salade de légumes.)

Alle Gemüse-Gattungen, welche in Salzwasser weich gekocht sind, können als Salat serviert werden, indem man denselben, nachdem sie ausgekühlt sind, Essig, Öl, etwas Pfeffer und fein geschnittene, grüne Petersilie beigibt, und dieses gut vermengt. Diese Mischung soll aber erst kurz vor dem Anrichten stattfinden. Eine Beimischung von 2 hartgekochten Eierdottern mit 4 Eßlöffel voll Öl und dem nöthigen Essig gibt einen guten Geschmack und kann jedem dieser Salate beigegeben werden. Bei der Verschiedenheit des Geschmackes ist es nicht leicht möglich, eine bestimmte Quantität von Essig und Öl zur Bereitung des Salates anzugeben. Von den verschiedenen Essig-Gattungen, wie: Gewöhnlicher, Bertram-, Himbeer-, Senf-, Sardellen-Essig ꝛc. ꝛc., kann jede dieser Sorten beliebig gewählt werden.

Digitized by Google

439. Fisolen-Salat von grünen Fisolen. (Salade de haricots verts.)

Schöne, junge, grüne Fisolen werden von beiden Seiten zugestutzt, fein nudelig geschnitten, in Salzwasser gekocht, mittelst eines Backlöffels ins kalte Wasser gegeben, auf einem Sieb gut abtrocknen gelassen, dann in einer Salat-Schüssel mit Essig, etwas Salz, 1 Messerspitze voll Pfeffer und $^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie und 2 Eßlöffel Öl gut untereinandergerührt und so zu verschiedenen Fleischgattungen serviert.

Man kann diese Fisolen auch bei gemischtem Salat geben.

Diese Fisolen kann man abbrechen oder ganz lassen, ferner die Petersilie nach Belieben nehmen oder weglassen.

440. Bohnen-Salat. (Salade de haricots blancs.)

In Salzwasser gekochte, weiße Bohnen (Fisolen) werden mit Essig, Öl, etwas Pfeffer, wenn man will, auch mit etwas Zwiebel oder Knoblauch angemacht. Vor dem Anrichten bestreut man den Fisolen-Salat mit einigen Löffeln geriebenem Kren (Meerrettig). Zu $^1/_4$ Liter Fisolen-Salat rechnet man 4 Eßlöffel feines Öl.

441. Linsen-Salat. (Salade de lentilles.)

Nachdem die Linsen weich gekocht sind, ist die weitere Zubereitung so, wie bei dem Fisolen-Salate, jedoch ohne Beigabe von Kren.

442. Welscher Salat. (Salade à l' italienne.)

Fisolen, Linsen, wenn man hat, grüne Erbsen, von jedem ungefähr $^1/_{16}$ Liter, werden gekocht; dann schneidet man würfelig: 1 gekochte rothe Rübe, eine dunkelgelbe Rübe, 4 Stück geschälte Maschansker-Äpfel, 4 geschälte Essiggurken, 2 große gekochte Erdäpfel, von 4 hartgekochten Eiern das Weiße, 4 Stück geputzte Sardellen, 1 geputzten, in Milch ausgewaschenen Häring, den Rogen des Härings, 2 Eßlöffel voll Kapern, wenn man hat und will, einen Aal und einige Trüffeln; dieses alles gibt man in eine tiefe Schüssel. 4 hartgekochte passierte Eierdotter, 2 rohe Eierdotter und 2 Eßlöffel französischer Senf werden mit ungefähr 8 Löffel Öl und dem Safte einer Limone gut aufgerührt, einige Löffel starker Essig, etwas Salz und 1 starke Messerspitze voll weißer Pfeffer wird mit den verschiedenen Gemüsen gut untereinandergerührt. Der Salat muß dicklich sein und einen angenehmen, süß säuerlichen Geschmack haben. Auf einer Schüssel gehäuft angerichtet, garniert man diesen Salat so zierlich als möglich mit verschiedenen mariniertenFischgattungen. Dieser Salat kann auch als Garnierung zu verschiedenen kalten Speisen, nämlich: Fischen, Hühnern mit Mayonnaise und Aspik und überhaupt zu allen Fleischgattungen, welche mit Mayonnaise genossen werden, dienen.

443. Welscher Salat in der Form. (Salade moulée à l' italienne.)

In eine beliebige in Eis gegrabene Form gießt man ungefähr fingerhoch zerlassenes Aspik, rothe Rüben, Trüffeln, von hartgekochten Eiern das Weiße, dann einige gekochte grüne Erbsen und gekochte grüne Fisolen; dieses alles wird nun zierlich ausgestochen, mit der Spicknadel auf das erkaltete Aspik in beliebigem Dessin aufgelegt und hierauf mit zerlassenem Aspik behutsam betropft, jedoch so, daß der Dessin nicht verletzt wird. Man gießt dann fingerhoch zerlassenes Aspik dazu und gibt, wenn dieses vollkommen erkaltet ist, einen Theil des welschen Salates darauf, übergießt diesen wieder mit etwas zerlassenem Aspik, und fährt auf diese Weise fort bis die Form gefüllt ist. Die letzte Schichte muß zerlassenes

Digitized by Google

Aspik sein. So läßt man die Form, mit einem Teller und Tuche zugedeckt, 2 Stunden im Eise stehen. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, einen Moment in kochend heißes Wasser getaucht, mit einem Tuche getrocknet, mit einer, der Form anpassenden Schüssel bedeckt und sehr schnell umgewendet. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Form behutsam herunter, garniert den welschen Salat mit verschiedenen Fischgattungen, verschiedener färbiger Butter (siehe Nr. 280), Caviar, Oliven und besteckt ihn mit grüner Petersilie oder Brunnkresse. Sollte die Form in der Mitte einen Zapfen haben, so gibt man, nachdem der Salat herausgestürzt ist, in den leeren Raum den allenfalls erübrigten welschen Salat. Zum Einlegen dieses Salates kann man sich auch ganz kleiner Formen bedienen.

Zur Verwendung bei Ragouts.

444. Trüffeln zum Garnieren. (Truffes pour garniture.)

Unter den verschiedenen Gattungen von Trüffeln gilt die französische als die beste. Man bekommt sie in Gläsern oder Büchsen, worin sie sich zwar nicht immer geschält aber doch schon zubereitet befinden. Sind sie ungeschält, so schält man sie und schneidet sie dann, je nach dem Gebrauche, in folgender Weise: zu Saucen und Eierspeisen werden sie mit dem Wiegenmesser, zum Spicken der Gansleber blätterig, zu Galantine würfelig, zur Pastete nach Belieben, zum Ragout ebenso geschnitten oder auch ganz gelassen. Wenn die Trüffeln warm verwendet werden, so gibt man sie in eine Casserolle, befeuchtet sie mit etwas Wein (Madeira, Champagner oder gewöhnlichem Wein) und läßt sie zugedeckt warm stehen. Bleibt ein Rest in dem Glase oder der Büchse zurück, so befeuchtet man diesen mit etwas Wein, verschließt ihn wieder luftdicht, um ihn vor dem Verderben zu schützen. Werden aber die rohen Trüffeln zu irgend einer Speise verwendet, so bereitet man sie auf folgende Art: Man legt sie in kaltes Wasser und reibt sie mit einer steifen Bürste so lange, bis die daranhängende Erde entfernt, und die Trüffeln ganz schwarz sind, worauf man sie wieder in frisches Wasser legt. Sie werden hierauf zum Abtrocknen auf ein Tuch gegeben und mit einem scharfen Messer dünn abgeschält, sodann in irgend eine beliebige Form geschnitten und im rohen Zustande, wo der gute Geschmack nicht verloren geht, verwendet.

445. Trüffeln in der Serviette mit Champagnerwein. (Truffes en serviette au vin de champagne.)

Man reinigt große Trüffeln, so wie oben gesagt wurde, gibt sie ungeschält in eine Casserolle und dazu Champagner oder gewöhnlichen Wein mit guter Suppe, und zwar 2 Theile Wein und nur 1 Theil Suppe, jedoch gibt man nur so viel Flüssigkeit, daß diese kaum über die Trüffeln zusammengeht. Nun läßt man sie beiläufig $^1/_4$ Stunde zugedeckt kochen, nimmt sie mit einem Backlöffel heraus und serviert sie sammt ihrer schwarzen Schale recht heiß in einer zusammengelegten Serviette oder in einer Schüssel mit einem Deckel. In den zurückgebliebenen Saft gibt man etwas Suppen-Glace und serviert dies in einer Saucière zu den Trüffeln. Sie werden nur als Zwischenspeise gegeben.

446. Faschierte Champignons. (Champignons farcis.)

Von beliebig großen Champignons bricht man die Stengel aus, schält sie, gibt sie in kaltes Wasser und von da in ein Sieb. Die Champignons-Stengel,

Digitized by Google

die übrigen Abfälle, grüne Petersilie, etwas Zwiebel und ein ganzer Champignon werden fein geschnitten und in Butter geröstet, dieses mit dem nöthigen Salze und etwas weißem Pfeffer gerührt, gibt die Fülle. In eine mit Fett gut ausgeschmierte Casserolle werden die ausgehöhlten Champignons eingelegt, so daß die Höhlung nach oben kommt, diese mit dem Fasch angefüllt, mit Semmelbröseln bestreut, mit Rahm übergossen und 10 Minuten in der Röhre gedünstet und zu beliebigen Fleischgattungen serviert.

447. Morcheln mit Milchrahm. (Morilles à la crême.)

Die abgestutzten Morcheln werden in Ringe geschnitten, in Butter und Petersilie gedünstet, etwas Butter-Sauce mit Milchrahm, Salz und Muscatnuss darübergegeben, gut untereinandergerührt, verkocht und angerichtet.

448. Faschierte Morcheln. (Morilles farcies.)

In 8 Deka abgetriebene Butter rührt man 4 Deka abgerindete, mit Milch genetzte Semmeln, etwas fein geschnittene grüne Petersilie, 3 Eierdotter und 1 Eßlöffel Milchrahm. Die von den Stengeln abgenommenen Morcheln werden in kaltes Wasser gegeben, nach 1/4 Stunde herausgenommen, auf ein Sieb gelegt, und, wenn das Wasser abgelaufen ist, mit dem oben angegebenen Fasch gefüllt. Eine tiefe, mit Butter ausgeschmierte Casserolle wird mit etwas Milchrahm übergossen, die gefüllten Morcheln hineingegeben, dann nochmals mit etwas Milchrahm übergossen, mit Semmelbröseln bestreut, und zugedeckt gedünstet.

449. Pilslinge. (Clêpes.)

Von den abgeschälten Pilslingen beseitigt man sowohl das Untere der Stengel als auch das Wurmige, schneidet die Pilslinge blätterig, gibt sie in mit Butter geröstete, grüne Petersilie und läßt sie weich dünsten. Hierauf werden sie als Gemüse oder auch als Garnierung zu verschiedenen Fleischspeisen verwendet.

450. Brätlinge.

Die Stengel werden ausgebrochen, die Brätlinge innen ausgeputzt, gesalzen, kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt, dann ausgedrückt, in Butter getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, in eine mit Butter ausgeschmierte Casserolle gegeben und zugedeckt gedünstet. Unterdessen schneidet man die abgenommenen Stengel mit grüner Petersilie sehr fein, läßt sie in Butter dünsten, gibt Milchrahm, etwas Salz und Pfeffer dazu und läßt es kochen. Die auf einer Schüssel angerichteten Brätlinge werden mit dieser Sauce übergossen. Die Brätlinge können auch wie die Pilslinge behandelt werden.

451. Champignons zu dressieren.

Man gibt in eine Casserolle 1/4 Liter kaltes Wasser, 4 Deka Butter und von 1 Citrone den Saft, stellt sie aufs Feuer und läßt die Flüssigkeit kochend heiß werden. Unterdessen schneidet man von 10 Stück kleinen, festen Champignons den erdigen Stengel weg, bricht vom Schwamm den Stengel behutsam heraus und schält diesen ab. Die Schwämme selbst werden auch in der Rundung glatt und fein abgeschält, in kaltes Wasser und hierauf mit den Stengeln und einer Prise Salz in den oben angegebenen Sud gegeben, einmal aufgekocht und bis zum Gebrauche zugedeckt beiseite gestellt. Die Schalen verwendet man zur Suppe oder zu einer Sauce.

Digitized by Google

452. Hahnenkämme. (Crêtes de coq.)

Hahnenkämme, von welchen man früher die Spitzen etwas zugestutzt hat, werden in lauwarmes Wasser gegeben, damit sie eine weiße Farbe erhalten. Hat man dieses nun erreicht, so gibt man sie nochmals in lauwarmes Wasser, nimmt sie dann heraus, legt sie auf ein Tuch, salzt sie gut ein, und reibt mit dem Tuche so lange, bis die feine Haut sich ablöst. Hierauf werden sie in kaltes Wasser gegeben und an einem warmen Orte so lange stehen gelassen, bis das Wasser lauwarm ist. Man wiederholt dieses so oft, bis die Kämme vollkommen weiß sind. Hierauf gibt man in eine Casserolle $^1/_4$ Liter Wasser, 4 Deka Butter und den Saft von einer Citrone, gibt die Hahnenkämme dazu und läßt sie nur einmal darin aufkochen. Und so werden sie dann zu verschiedenen Ragouts verwendet.

453. Hahnennieren. (Rognons de coq.)

Hahnennieren werden, nachdem man sie in lauwarmem Wasser gereinigt, wie die Hahnenkämme in einem Citronen-Sud einmal aufgekocht.

454. Ragout zum Füllen.

Kalbsbries, Briesfleisch, Krebsschweifeln, Spargelköpfchen, nach Belieben würfelig oder blätterig geschnittene. gekochte Trüffeln, jedes für sich gekocht, oder ein gebratenes oder gedünstetes Hühnerfleisch und einige Champignons schneidet man fein würfelig, gibt es in eine gut verkochte Butter-Sauce und gießt nach Belieben etwas Wein und Citronensaft dazu. Wenn es gut verkocht ist, werden einige Eierdotter mit etwas kaltem Obers abgesprudelt und mit dem Verkochten gut untereinandergerührt. Dieses gibt die Fülle zu gebackenen Schwämmen, Pasteten, gebackenen Fridatten oder Muscheln. Bei Letzteren wird das Ragout aufgefüllt, mit Semmelbröseln, oder, wenn man will, mit Parmesankäse bestreut, die Muscheln auf einem Bleche in die Röhre gegeben, dann gebacken und hierauf als Assiette oder Zwischenspeise gegeben.

455. Braunes Ragout zum Füllen.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei dem Vorhergehenden, nur gibt man nebst fein geschnittenen Trüffeln auch etwas Madeira-Wein dazu und verwendet es wie das Frühere.

Rindfleisch.

456. Über das Aufbewahren des Fleisches.

Man ist oft gezwungen, Fleischstücke, darunter alle Gattungen Wildbret und Geflügel, von dem man jedoch früher die Eingeweide mittelst des Öhrs einer Dressiernadel herausgenommen hat, durch einige Tage aufzubewahren. Da man doch nicht jedes Fleisch, um es frisch zu erhalten, in die Beize legen will, schon aus dem Grunde nicht, weil es dadurch an Kraft verliert, so kann man sich mit folgenden Verfahren behelfen: Man nimmt das aufzubewahrende Fleisch, welches jedoch noch nicht in Wasser gelegen sein darf, und legt es, ganz trocken abgewischt, in feine, dichte Leinwand; hierauf macht man an einem kühlen, trockenen Ort eine 2 fingerdicke Schichte pulverisierte Holzkohle, auf die man dann das betreffende, in Leinwand gewickelte Stück Fleisch (das Geflügel in seinem Gefieder) legt, und dieses wieder mit einer ebensolchen Lage Holzkohle, sowohl oben als an den Seiten

Digitized by Google

bedeckt. So geschützt kann man es, selbst bei heißer Jahreszeit 3—4 Tage frisch erhalten. Wenn man Getreide oder Kukuruz hat, kann man es statt Holzkohle verwenden.

Eine zweite, sehr gute Aufbewahrungsart ist die, daß man Fleischstücke, auch Geflügel, welches man jedoch rein geputzt und von dem man die Eingeweide herausgenommen hat, in saure Milch legt. Das Fleisch erhält sich auch hierin in seiner vollen Kraft, und gewisse Gattungen, wie Kalb- und Lammfleisch und Geflügel, gewinnen sogar an Weiße und Zartheit. Natürlich wird es an einen kühlen Ort gestellt, wo es 3—4 Tage aufbewahrt werden kann. Nachdem man es dann wieder genügend gewaschen und getrocknet hat, kann man es, je nach Belieben, braten, rösten, dünsten oder sieden.

457. Gutes Rindfleisch zu erhalten.

Ein allgemeiner Wunsch wird es immer bleiben, gutes Rindfleisch zu Tische zu bekommen. Um diesen Wunsch erfüllt zu sehen, ist es nothwendig, sich das Fleisch eines gut genährten, fetten, nicht zu alt geschlachteten Thieres zu verschaffen, welches Fleisch feinfaserig und von dunkelrother Farbe ist. Das Abliegen und Mürbemachen soll jedoch nicht außer Acht gelassen werden.

458. Das Schweifstück (Ortschwanzel, Spitz, Schale.)

Diese sind die vorzüglichsten Stücke; sie eignen sich am besten, um eine gute Suppe und zugleich ein schönes Tafelstück zu erhalten. Nachdem man die Beine ausgelöst hat, bindet man das Fleisch mit Spagat und läßt 1 Stück von ungefähr 4 Kilo beiläufig 3—4 Stunden zugedeckt langsam kochen. Ist es vollkommen weich, so nimmt man es heraus, entfernt den Spagat, schneidet das Fleisch und richtet es auf einer Schüssel an, bestreicht es, des guten Aussehens wegen, mit Suppen-Glace und garniert den Rand der Schüssel zierlich mit verschiedenen Gemüsen. Eine ausführliche Anleitung zum Kochen des Fleisches findet man unter Nr. 1.

459. Gekochtes Rindfleisch in der Braise.

In manchem Haushalt zieht man es vor, nicht jeden Tag gekochtes Rindfleisch zu genießen, weshalb man es auf folgende Art bereiten kann. In eine Casserolle gibt man etwas Fett (es kann auch Abschöpf-Fett sein), Zwiebel, Wurzelwerk, Alles blätterig geschnitten und läßt dies braun rösten. Das vollkommen weich gekochte Rindfleisch wird nun aus der Suppe genommen, wenn man will, gespickt, dann auf das Wurzelwerk gelegt und je nach Geschmack mit etwas Wein, Essig, Suppe oder Rahm übergossen, etwas eingehen gelassen und dann unter fleißigem Begießen mit dem Saft $^1/_2$ Stunde zugedeckt gedünstet. Oder man gibt das Rindfleisch mit Rahm übergossen in die Röhre und läßt es da schnell überbraten. Man muß sehr aufmerksam sein, daß das Fleisch weich und saftig bleibt.

460. Gedämpftes Rindfleisch. (Boeuf à l' étouffade.)

Man nimmt ein sehr gut abgelegenes Schweifstück von ungefähr 3 Kilo, klopft und spickt es, worauf man es mit Spagat bindet, hierauf belegt man eine Casserolle mit Speckblätter, etwas Zwiebel und Thymian, 1 Lorbeerblatt und, wenn man will, mit 1 Stückchen Knoblauch, darauf gibt man das gesalzene Fleisch, würzt es nach Belieben mit Ingwer, Pfeffer, Muscatblüte, und Gewürznelken und läßt es zugedeckt ungefähr 1 Stunde dämpfen. Dann gießt man $^1/_2$ Liter weißen Wein und ebensoviel Suppe darauf und dünstet es beiläufig

Digitized by Google

2 Stunden; sollte es sich stärker verdünsten, so gießt man Suppe nach Bedarf nach. Beim Anrichten garniert man es beliebig und gibt den abgefetteten Saft in einer Saucière bei.

461. Gewickelter Rindsbraten. (Roulade de boeuf braisé.)

Man nimmt 1 gut abgelegenes Beiriedstück, löst die Knochen aus, klopft es mit der Fläche der Fleischhacke, daß es eine ziemliche Breite erhält und steckt halbfingerlange Stücke Speck, die in Salz und Pfeffer gewälzt wurden, in das Fleisch, worauf man dieses mit etwas Pfeffer bestreut. Nun schneidet man Speck, Zwiebel, grüne Petersilie und Sardellen recht fein und streicht dieses auf die innere Seite des Fleisches; hierauf dreht man Letzteres mit der stärkeren Seite einwärts und rollt es gegen den dünneren Theil zusammen, worauf man es mit Spagat gut umwickelt. Dann belegt man eine Casserolle mit Zwiebel, Wurzelwerk, Kuttelkraut und ganzem Gewürz, gibt das Fleisch so darauf, daß die offene Seite nach oben gekehrt ist. Wenn es braun angebraten ist, gießt man so viel Wein und Suppe zu, daß die Flüssigkeit darüber geht und läßt es 4—5 Stunden dünsten. Wenn der Braten weich ist, nimmt man ihn aus der Casserolle, entfernt den Spagat, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke und passiert die abgefettete Sauce darüber. Man garniert es mit Macaroni oder beliebigem Gemüse.

462. Englisches Roastbeef. (Roastbeef à l' anglaise.)

Ein gutes Stück Ochsenfleisch von der Beirieb (Rippenstück), das 6 bis 8 Tage abgelegen und wenigstens 3 Kilo schwer ist, wird von den Beinen befreit, geklopft und ungewaschen mit einem Tuche abgewischt. Das Fett oben soll nicht verletzt werden, von der dicken oberen Seite sollen die Flechsen weggeschnitten werden. Nun reibt man das Fleisch mit Pfeffer und Salz gut ein und läßt es 1 Stunde stehen. Hierauf belegt man eine flache Pfanne mit Speckblätter, legt das Fleisch darauf und brät es bei möglichst großer Hitze 1 Stunde. Nach Verlauf dieser Zeit wird es aus der Röhre genommen, wo es oben eine Kruste bekommen haben muß, wird in ziemlich dünne Scheiben geschnitten und mit Erdäpfel garniert zu Tische gegeben. Der Braten muß sich beim Aufschneiden innen schön rosenfarb zeigen. Zu bemerken ist, daß das Fleisch während des Bratens sehr häufig mit seinem eigenen Safte begossen werden muß. Noch sei erwähnt, daß dieses Roastbeef kalt zu genießen vorzüglich ist und sich besonders zum Thee gut eignet. — Eine ganz genaue Zeit zum Braten dieses Fleisches läßt sich nicht angeben. Ist es ein sehr dickes Stück oder von einem starken Rind, so brät man es beiläufig $1^1/_4$ Stunde, während man zu einem dünneren Stück oder bei Fleisch von jungem Rind nur $^3/_4$ oder 1 Stunde Zeit zum Braten braucht.

463. Englisches Roastbeef (mit den Beinen gebraten.)

Von einer gut abgelegenen Beirieb, 3 Kilo schwer, wird das Rückgrat abgehackt, die Rippen jedoch daran gelassen, die Flechsen und das Fett oben an der dickeren Seite 3 Finger breit weggeschnitten, von der dünneren Seite jedoch nicht, das Fleisch alsdann geklopft, gesalzen, mit etwas Pfeffer bestreut und weiters so behandelt, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben ist.

Digitized by Google

464. Roastbeef am Spieß gebraten. (Roastbeef à la broche.)

Ein ebensolches Stück Fleisch, wie oben angegeben ist, wird, nachdem es eingesalzen und gepfeffert, auch 1 Stunde lang gelegen ist, durch die Mitte der Länge nach an einen Spieß gesteckt, damit es beim Braten gleichen Schwung hält und sich gleichmäßig drehen läßt. Hierauf werden zwei aufeinandergelegte Bogen Papier stark mit Butter bestrichen, das Fleisch damit eingehüllt, mit Spagat überbunden und so bei starker Hitze $1^1/_2$ Stunden unter öfterem Begießen mit Fett gebraten. Das Papier verhindert, daß es gleich anfangs eine starke Kruste bekommt. Man nimmt es $^1/_2$ Stunde vor dem Ausbraten weg, macht das Feuer hell an, damit der Braten eine gleiche, schöne Farbe erhält und läßt ihn noch $^1/_2$ Stunde unter öfterem Begießen am Spieß. Er wird im vollen Safte und dennoch ausgebraten angerichtet. Der Saft wird in einer Saucière beigegeben.

465. Brustkern (Kügerl.) (Poitrine panée.)

Man klopft den Brustkern, wischt ihn mit einem Tuche ab, schlägt die Knochen weg und reibt dann das Kügerl gut mit Salz, Pfeffer und wenn man will etwas Knoblauch ein, worauf man den dickeren Theil einwärts dreht und das Fleisch gegen den dünneren Theil zusammenrollt und mit Spagat überbindet, dann gibt man in eine Casserolle 1 Stück Fett, etwas Speck und Wurzelwerk, legt auf dieses den Brustkern, jedoch so, daß das Ende des aufgerollten Fleisches nach oben zu liegen kommt. Man deckt die Casserolle hierauf zu und läßt den Brustkern etwas braten; dann begießt man ihn mit soviel weißem Wein und Suppe, daß es über dem Braten zusammengeht. Das Fleisch muß zugedeckt beiläufig 2 Stunden in der Röhre dünsten, worauf man es aus der Casserolle nimmt und, nachdem der Spagat entfernt ist, serviert. Der Saft wird passiert und entfettet beigegeben. Man kann diesen Braten auch kalt aufgeschnitten servieren.

466. Rostbraten auf dem Rost gebraten. (Côte de boeuf grillée.)

Rostbraten wird jener Theil genannt, der sich von der Lende bis zu den Schultern hin befindet. So viele Personen bei Tische sind, so viele Stücke nimmt man, entfernt davon die Rippen, klopft und salzt die Rostbraten, taucht sie in zerlassene Butter und brät sie schnell bei starker Glut auf dem Rost ab. Nach 2—3 Minuten werden sie umgewendet und ebenso gebraten. Hierauf richtet man sie auf einer Schüssel an und gibt in die Mitte eines jeden Stückes etwas Petersilienbutter (Maitre-Butter) mit Citronensaft oder auch Sardellenbutter, oder man passiert fein geschnittene Schalotten in Butter, kocht sie mit einigen Löffeln voll Essig, etwas Salz und Gewürz auf und gießt dies an der Seite auf die Schüssel zu den Rostbraten oder gibt den Saft in einer Saucière bei.

467. Gedünsteter Rostbraten. (Côte de boeuf à la bonne femme.)

Man schneidet die Rostbraten fingerdick, klopft sie, jedoch nicht zu dünn, bestaubt sie mit Salz, taucht sie in Mehl, brät sie in einer Pfanne in etwas Fett bis sie eine gelbbraune Farbe bekommen, dann gibt man den Saft, worin die Rostbraten früher gebraten wurden, in eine Casserolle und gießt einige Löffel Essig, etwas Kümmel und so viel Suppe darüber, damit die Rostbraten bedeckt sind, hierauf deckt man sie zu und läßt sie weich dünsten, dann legt man sie auf eine Schüssel und gibt in die Mitte eines jeden Stückes etwas Petersilienbutter mit Citronensaft. Der entfettete Saft der Rostbraten wird in einer Saucière beigegeben.

Digitized by Google

Man kann auch jedes Stück Rostbraten mit ungefähr 6—7 Stücken bleistiftdickem, fingerlangem Speck, der in Pfeffer und Salz gewälzt wurde, durchziehen, was dem Safte einen guten Geschmack gibt.

468. Gewöhnlicher Rostbraten mit Zwiebel. (Côte de boeuf aux oignons.)

Die Rostbraten werden geklopft, gesalzen und in heißem Fett schnell gebraten. Man streut dann nudelig geschnittene Zwiebel darüber und wendet das Fleisch, sobald es gelb zu werden anfängt, um. Wenn die Rostbraten auf beiden Seiten gebraten sind, so nimmt man sie heraus und gießt auf das in der Pfanne befindliche Fett etwas Suppe, läßt diese ein wenig aufkochen und gibt diesen Saft über die Rostbraten. Je schneller sie gebraten werden, desto besser sind sie. Wenn man will, kann man die Rostbraten, bevor man sie in heißes Fett gibt, mit etwas Mehl bestauben, wodurch sie saftiger bleiben.

469. Rostbraten mit Zwiebel anderer Art. (Côte de boeuf à la provençale.)

Die fingerdick geschnittenen Rostbraten werden geklopft, nett zugeschnitten, mit Salz und Gewürz bestaubt und in Öl, Butter oder Fett getunkt. Sodann gibt man auf eine Schüssel geschnittene Zwiebel, grüne Petersilie und 1 Lorbeerblatt, legt die Rostbraten darauf und läßt sie so durch mehrere Stunden zugedeckt liegen, worauf man sie auf einer flachen Pfanne oder einem Rost schnell brät. Die auf der Schüssel gebliebene Zwiebel bestaubt man mit Mehl und brät sie dann auf der Pfanne in dem noch darauf befindlichen Fett, worauf man sie mit einigen Löffeln Wein oder Essig und etwas Suppe einige Minuten lang kochen läßt. Diese Rostbraten können mit ihrem eigenen Saft oder mit brauner pikanter Sauce serviert werden.

470. Rostbraten mit Knoblauch. (Côte de boeuf aux rocamboles.)

Dieser wird wie der gewöhnliche Rostbraten mit Zwiebel bereitet, nur gibt man statt Letzterem fein geschnittenen Knoblauch oder Rocambole, und zwar gleichzeitig, wenn man das Fett mit Suppe aufgießt, hinzu.

471. Rostbraten mit Knoblauch anderer Art.

Die fingerdick geschnittenen Rostbraten werden gut geklopft, hierauf mit Salz und Pfeffer bestäubt und in zerlassene Butter oder Fett getaucht. Man brät sie dann schnell, entweder auf dem Rost oder in der Pfanne in sehr heißem Fett. Auf der Schüssel angerichtet, kann man sie mit Glace überziehen. Man macht eine Sauce, indem man, wenn man will fein geschnittenen Knoblauch in Butter oder Fett auf starkem Feuer schnell röstet, etwas Salz und Pfeffer beigibt, mit einigen Löffeln Essig und etwas Suppe aufkocht und die Rostbraten damit übergießt.

472. Faschierter (gewickelter) Rostbraten. (Côte de boeuf farcie.)

Man nimmt 5 Rostbraten und klopft davon 4 Stück fein auseinander; das 5. Stück wird mit 16 Deka Speck, etwas Zwiebel und Petersilie mit dem Wiegemesser ganz klein geschnitten und dieser Fasch dann mit 6 Deka rohem Reis, etwas Salz und, wenn man will, mit Pfeffer vermengt. Hierauf theilt man den Fasch in 4 Theile, streicht ihn messerrückendick auf jeden fein geklopften Rostbraten auf, rollt jedes einzelne Stück zusammen und bindet es leicht mit Spagat. In eine Casserolle gibt man etwas Fett, fein geschnittenes Wurzelwerk und etwas Zwiebel, legt die gewickelten, in Mehl gedrehten Rostbraten darauf, läßt sie ein

Digitized by Google

wenig dünsten, begießt sie dann mit $^3/_4$ Liter Suppe und läßt sie nun, mit einem passenden Deckel versehen, weich dünsten, was in 1—$1^1/_2$ Stunden geschehen kann. Man legt sie sodann auf eine Schüssel, entfernt den Spagat und schneidet sie zierlich. Zu dem Saft gibt man etwas braune Suppe, läßt ihn ein wenig aufkochen und gießt ihn über die Rostbraten.

Oder: Man kann auch den Saft entfetten, gibt etwas Rahm und Kapern dazu, läßt dies aufkochen und gießt es über die Rostbraten. Anstatt Reis kann man auch einige Stücke fein würfelig geschnittene, rohe Erdäpfel und 6 Stück geputzte und geschnittene Sardellen zu dem 5. Rostbraten geben. Noch ehe die zusammengerollten Rostbraten ganz gedünstet sind, entfettet man die Sauce, gießt saueren Rahm dazu und läßt sie dann fertig dünsten.

Oder: Man kann auch ein kleines Häuptel Kraut fein schneiden, in Butter dünsten, und dieses dann ausgekühlt mit dem fein geschnittenen Rostbraten, einigen Deka klein gehacktem Schinken, etwas Kümmel und, wenn man will, ein wenig Pfeffer, vermengen; dieses wird, wie eben gesagt wurde, auf die Rostbraten gestrichen und dann weiters wie oben verfahren.

Oder: Man kann auch 8 Deka Speck, 1 erweichte, gut ausgedrückte Semmel, etwas Zwiebel, grüne Petersilie, Sardellen, Kapern, einige Citronenschalen mit dem 5. Stück Rostbraten und 2 ganzen Eiern stoßen, dies etwas salzen und würzen, hierauf passiert auf die Rostbraten aufstreichen und weiters wie oben behandeln.

Zu jeder dieser Bereitungsweisen kann man statt Sardellen 4 Eßlöffel fein geschnittenen gekochten Schinken geben.

Oder: Man vermengt das 5. Stück fein geschnittenen Rostbraten mit der Fülle von 16 Deka Bratwürsten, was auch bei den mit Kraut gefüllten Rostbraten sehr anzuempfehlen ist.

Anmerkung: Man muß besonders darauf aufmerksam sein, daß die Rostbraten langsam und immer mit genügend Suppe dünsten, damit sie nicht eine braune Kruste bekommen.

473. Gedämpfter Rostbraten. (Côte de boeuf braisée.)

Man schneidet die Rostbraten etwas dicker und durchzieht sie mit Speckschnitten, welche man vorher in Salz, Gewürz, fein gestoßener Petersilie und Schalotten wälzt. Man belegt dann eine Casserolle mit Schinken und Speckplatten, gibt die Rostbraten darauf und auf diese etwas Zwiebel, gelbe Rübe und 1 Lorbeerblatt, dämpft dies zugedeckt durch kurze Zeit, gibt dann etwas Wein dazu und läßt das Fleisch weich dünsten. Die Rostbraten werden vor dem Anrichten, wenn man hat, mit Glace überzogen. Der Sud wird in eine Casserolle passiert, etwas eingekocht, abgefettet und in einer Saucière beigegeben oder über die Rostbraten gegossen. Dazu serviert man gepreßten Kohl oder gefülltes Kraut, oder Linsen-Purée, oder Knödeln und dergleichen.

474. Rostbraten mit Rahm-Sauce. (Côte de boeuf à la crême aigre.)

6 Rostbraten werden geklopft, gesalzen und in Fett schnell gebraten. Hierauf gibt man sie ohne letzterem in eine andere Casserolle, gießt $^1/_2$ Liter sauren Rahm und $^1/_2$ Liter braune Suppe darüber, würzt dieses mit etwas Knoblauch und 1 Lorbeerblatt und dünstet es zugedeckt bei starker Hitze weich. Die Sauce soll dick und von lichtbrauner Farbe sein. Sie wird beim Anrichten über die Rostbraten gegossen.

Digitized by Google

475. Eßterhazy-Roſtbraten. (Côte de boeuf à l' Eszterházy.)

Man gibt in eine Caſſerolle das Fett und die zerhackten Beine der Roſtbraten, dann 1 große Zwiebel und 1 kleine gelbe Rübe, beides blätterig geſchnitten, etwas Salz und Gewürz nach Belieben. Auf dieſes legt man die geklopften Roſtbraten und läßt ſie zugedeckt braun dünſten. Wenn ſie eingegangen ſind, gibt man ein Stück Schwarzbrot und ſo viel Eſſig oder Wein und Suppe, oder ſtatt dieſer Waſſer dazu, daß die Flüſſigkeit fingerhoch über dem Fleiſch zuſammengeht, und läßt es zugedeckt 1 Stunde dünſten. Nun gibt man die Roſtbraten in eine andere Caſſerolle, nimmt das Fett von dem Saft ab und paſſiert dieſen über die Roſtbraten, wozu man noch $^1/_2$ Liter Rahm gibt, dann 1 Eßlöffel voll geſchnittene Kapern und ſo viel geputzte, fein geſchnittene Sardellen, als Stücke Roſtbraten ſind, welch' letztere man vollkommen weich dünſten läßt. $^1/_2$ Liter Rahm genügt für 6 Roſtbraten.

476. Schwediſcher Roſtbraten. (Côte de boeuf à la suedoise.)

Die geklopften und geſalzenen Roſtbraten werden in Mehl getaucht und ſchnell in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebraten. Unterdeſſen gibt man in eine Caſſerolle etwas Fett oder Speck, 1 Stück blätterig geſchnittene Zwiebel, fein geſchnittene Sardellen und Peterſilie, legt die Roſtbraten (6 Stück) darauf, übergießt ſie mit $^1/_2$ Liter Rahm und $^1/_4$ Liter Suppe, und läßt ſie zugedeckt weich dünſten, gibt ſie hierauf auf eine Schüſſel, verdünnt, wenn es nöthig iſt, die Sauce, welche man auch paſſieren kann, und gießt ſie darüber.

477. Roſtbraten in natura. (Côte de boeuf naturelle.)

Man gibt in eine Caſſerolle 6 Stück geklopfte und nicht zu ſtark geſalzene, wenn man will auch etwas gepfefferte Roſtbraten, gibt auf dieſe 1 Stück fein blätterig geſchnittene Zwiebel, einige Sträußchen Kuttelkraut, $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Kümmel und ſo viel Eſſig und Waſſer oder Suppe, daß es über dem Fleiſch zuſammengeht. Dies läßt man nun weich dünſten und gibt es dann zu Tiſch.

478. Roſtbraten mit Erdäpfel. (Côte de boeuf aux pommes de terre.)

Dieſe werden wie oben beſchrieben bereitet, nur mit dem Unterſchiede, daß man, wenn ſie halb weich gedünſtet ſind, rohe, würfelig geſchnittene Erdäpfel an der Seite der Caſſerolle in den Saft gibt, ſie mit dem Fleiſch weich dünſten läßt und ſo anrichtet.

479. Roſtbraten mit Erdäpfel anderer Art. (Côte de boeuf à l' ail aux pommes de terre.)

Die geklopften und geſalzenen Roſtbraten gibt man mit Speck, Zwiebel und, wenn man will, mit etwas Knoblauch in eine Caſſerolle und läßt ſie braun dünſten. Hierauf ſtreut man $^1/_4$ Liter Bröſeln von ſchwarzem Brot darüber, gibt Rindſuppe und etwas Wein, im Ganzen ſo viel, daß die Flüſſigkeit kaum darüber geht, dann nach Belieben Gewürz und rohe, geſchälte Erdäpfel dazu und läßt dies zugedeckt weich dünſten. Die Roſtbraten werden mit den Erdäpfeln auf einer Schüſſel angerichtet und die entfettete Sauce darübergegeben.

480. Roſtbraten mit Reis und Paradiesäpfel. (Côte de boeuf à la napolitaine.)

Sie werden wie oben bereitet, nur daß man in den Saft der halb weich gedünſteten Roſtbraten anſtatt Erdäpfel $^1/_8$ Liter Reis und etwa 3 Eßlöffel voll

Digitized by Google

Paradiesäpfel-Marmelade gibt und dieses nun weich dünsten läßt. Anstatt der Marmelade kann man auch 3 Stück rohe Paradiesäpfel, die man auseinandergerissen und die Kerne daraus entfernt hat, mitdünsten lassen und dies dann, ohne es zu passieren, anrichten. Den Reis kann man auch ohne Paradiesäpfel mitdünsten. Zu diesen Rostbraten serviert man Salz- oder Senfgurken.

481. Rostbraten mit Sardellen. (Côte de boeuf aux anchois.)

Man klopft die Rostbraten sehr dünn, streicht auf diese fein geschnittene Sardellen mit grüner Petersilie, schlägt jedes Stück zur Hälfte übereinander, klopft sie noch ein wenig mit dem Messerrücken, taucht sie in Mehl und brät sie schnell auf beiden Seiten.

482. Rostbraten mit Malaga-Wein. (Côte de boeuf au vin de malaga.)

Auf 6 Stück Rostbraten gießt man 1 kleine Bouteille Malaga- oder $^1/_2$ Liter weißen Wein und etwas Suppe, gibt einen passenden Deckel darauf, damit sich der Dunst nicht verflüchtigen kann, und dämpft sie weich, worauf sie herausgenommen, nett zugeschnitten und, wenn man hat, mit Glace überzogen werden. Den entfetteten Saft läßt man etwas einkochen und vermengt ihn mit einigen Löffeln brauner Butter-Sauce.

483. Boeuf à la mode.

Man nimmt ein Stück Ortscherzel, ungefähr 4 Kilo, und nachdem es geklopft und gesalzen wurde, bestreut man es mit etwas Pfeffer. Hierauf sticht man in das Fleisch mittelst eines kleinen Messers schiefe Löcher, in welche man, während man das Messer aus diesen herauszieht, fingerlange Stücke Speck und Mark und gekochte Zunge hineinschiebt. So läßt man es zugedeckt an einem kühlen Orte bis zum nächsten Tag liegen, wo man in die Casserolle oder Pfanne Folgendes dazugibt: geschnittene Zwiebel, Wurzelwerk, $^1/_2$ Liter Wein, $^1/_4$ Liter Essig, das nöthige Wasser oder Suppe, im Ganzen so viel, daß es über dem Fleisch zusammengeht. Nachdem dieses 4—5 Stunden gedünstet hat und mürbe geworden ist, gibt man ein Stück Schwarzbrot dazu und läßt es auch zugedeckt fertig dünsten. Dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel, entfettet die Sauce und passiert sie darüber. Wenn man das Boeuf à la mode roth haben will, daß es wie gesalzenes Fleisch aussieht, muß man es 48 Stunden früher mit etwas Salpeter, welcher mit 1 Kaffeelöffel voll Zucker gemischt wird, einreiben und zugedeckt, beschwert liegen lassen. Nach dieser Zeit wischt man es ab, gibt es in eine Casserolle, die man mit Speckblättern oder Mark belegt hat, übergießt es mit so viel Wein und fetter Suppe, daß es über dem Fleisch zusammengeht und läßt es zugedeckt mit einigen Sträußchen Bertram, aber ohne Wurzelwerk, dünsten.

484. Boeuf à la mode anderer Art.

Man klopft und salzt ein Schweifstück von ungefähr 4 Kilo, sticht mittelst eines kleinen Messers schiefe Löcher, in welche man, während man das Messer aus dem Fleische zieht, halb fingerlange Stücke Speck, dann Zunge und Sardellen, oder mit diesen abwechselnd hineinschiebt. Hierauf belegt man den Boden einer Casserolle mit Speckblättern, Zwiebel, Wurzelwerk, einigen Körnern Gewürz und 1 Lorbeerblatt, gibt das Fleisch darauf und läßt es so 1 Stunde zugedeckt dämpfen, während man öfters etwas Suppe nachgießt. Nachdem diese verdünstet ist, wird 1 Liter weißer Wein, und $^1/_2$ Liter Suppe daraufgegeben und so 3 bis 4 Stunden

Digitized by Google

gedünstet. Hierauf kommt das Fleisch in eine andere Casserolle, der passierte Saft, nachdem das Fett rein abgenommen wurde, wird darüber gegossen, und dies an einem warmen Orte stehen gelassen. Dieser Braten wird mit feinem Gemüse oder Macaroni serviert, der Saft in einer Saucière beigegeben. Wenn man will, gibt man das Fleisch ganz ungespickt in die Casserolle; auch kann man in diese gleichzeitig ein Stück schwarzes Brot mit 10 Stück zerdrückten Nußkernen und 3 Stück getrocknete Feigen geben, damit die Sauce dicker wird. Vier Stück Schalotten können auch gleich Anfangs dazugegeben werden. Anstatt Wein kann man auch $^1/_2$ Liter Essig, mit $^1/_2$ Liter Suppe gemischt, nehmen.

485. Saftbraten. (Boeuf braisé.)

Ein gut abgelegenes Beiriedstück von ungefähr 3 Kilo wird mit der flachen Fleischhacke geklopft, dann mit einem Tuche rein abgewischt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In eine Casserolle oder Pfanne gibt man vier Eßlöffel Fett (es kann Abschöpf-Fett sein), 4 Stück feingeschnittene Zwiebel, Wurzelwerk, 4 Sträußchen Kuttelkraut, 5 zerdrückte Wachholderbeeren und von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und 3 Stück getrocknete Feigen. Darauf wird das Fleisch gelegt, oben wieder mit geschnittener Zwiebel bestreut, mit 4 Eßlöffel Fett übergossen und dann mit einem mit Fett bestrichenen Papier bedeckt. So läßt man das Fleisch, wenn es die Zeit erlaubt, ungefähr 2 Stunden an einem kühlen Orte stehen, gibt es dann in die Röhre, wo man es unter öfterem Begießen 1 Stunde zugedeckt dünsten läßt. Nach dieser Zeit nimmt man das Fett ab, gibt statt diesem 1 Liter weißen Wein, $^1/_2$ Liter Suppe und 16 Deka in Stücke geschnittenes schwarzes Brot dazu, und läßt das Fleisch noch ungefähr 2 Stunden dünsten, worauf man es aus der Pfanne nimmt, den gut entfetteten Saft in eine Casserolle passiert und diesem, wenn es nöthig ist, Essig und Suppe, oder überhaupt den nöthigen Geschmack beigibt, etwas aufkochen und dann warm stehen läßt. Das Fleisch muß beiläufig noch $^1/_4$ Stunde unzugedeckt in der Röhre braten, wodurch es eine Kruste bekommen soll. Es wird beim Anrichten beliebig geschnitten und mit Reis, Macaroni oder dergleichen garniert. Der Saft wird in einer Saucière beigegeben.

486. Stoffade. (Estouffade.)

Ein Ortscherzel von 3 Kilo wird gut geklopft und mit Salz und Gewürz eingerieben, dann werden 12 Deka Schinken und ebensoviel Zunge und Speck in gleichlange Stückchen geschnitten und wechselweise in das Fleisch gesteckt. Hierauf belegt man den Boden einer Casserolle mit Speckblättern, einigen Stücken fein geschnittenen Zwiebeln, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, etwas Gewürz, einigen Stücken Nußkernen, 5 zerdrückten Wachholderbeeren, 3 Stück getrocknete Feigen und 1 Stück schwarzen Brot. Darauf legt man das Fleisch und läßt es so zugedeckt etwas eingehen, gibt dann 1 Liter weißen oder rothen Wein dazu und läßt dies 3—4 Stunden zugedeckt dünsten. Sollte die Flüssigkeit zu stark verdünstet sein, so gibt man etwas Suppe nach. Man serviert es mit Macaroni, Reis, Erdäpfeln oder feingeschnittenen Nudeln.

487. Italienisches Rindfleisch. (Boeuf braisé à l' italienne.)

Ein Ortscherzel von 3 Kilo wird geklopft und gesalzen und in dasselbe bleistiftdicke, fingerlange Stücke Speck, die in Gewürz gedreht wurden, gesteckt. In eine Casserolle gibt man Fett, Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz, legt das Fleisch darauf, gießt Suppe dazu und läßt dies ungefähr 3 Stunden dünsten, worauf man das Fleisch in eine zweite Casserolle gibt, den entfetteten Saft darüberpassiert,

Digitized by Google

und, mit Rahm übergossen und mit Parmesankäse bestreut, in der Röhre brät bis es eine braune Kruste bekommen hat. Man serviert dazu: Macaroni oder überhaupt abgeschmalzene Mehlspeisen oder Wassergurken (Salz- oder Senfgurken) oder Oliven-Sauce.

488. Rumpsteak [Rostbraten]. (Entrecôte.)

Fingerdick geschnittene Rostbraten werden leicht geklopft, so, daß sie nicht zu breit werden, sondern ihre Höhe behalten, sodann mit Pfeffer und Salz bestreut und in heißem Fett auf beiden Seiten schnell gebraten. Hierauf legt man sie auf eine Schüssel, entfettet den Saft und gibt in diesen etwas Rahm und Glace oder Suppe, läßt ihn aufkochen und gießt ihn an der Seite zu den Rostbraten. In die Mitte eines jeden Stückes Fleisch gibt man entweder ein Stückchen (Maitre-Butter) Petersilie- oder Sardellenbutter. Auch in Scheiben geschnittene Citronen kann man dazulegen. Das Rumpsteak kann auch mit dem entfetteten eigenen Saft serviert werden und mit pommes te terre frites.

489. Rinds-Schnitten. (Filet sauté.)

Man schneidet von einem abgelegenen Beriedstück oder Lungenbraten fingerdicke Scheiben, die 3 Finger breit und 1 Finger lang sind, schneidet sie nett zu, klopft, salzt und pfeffert sie und brät sie schnell in heißem Fett. Beim Anrichten gibt man auf jede Schnitte entweder ein Stückchen Petersilie- oder Sardellenbutter und eine Citronenscheibe.

490. Naturgebratener Lungenbraten [Lendenbraten]. (Filet de boeuf naturel.)

Das Stück Fleisch, welches zwischen dem Rückgrat und der Niere liegt, wird Lungenbraten genannt. Es eignet sich nicht zum Kochen. Nachdem man zuerst das Bein und die dickere Haut von einem Lungenbraten entfernt hat, schneidet man alles Fett ab. Nun wird mit einem kleinen scharfen Messer zwischen der zweiten sehr dünnen Haut und dem Fleisch eingeschnitten und so unter einer leichten Bewegung, indem man die Fläche des Messers an das Fleisch hält, von einem Ende bis zum andern die Haut papierdünn vom Fleisch gelöst. Nachdem letzteres gesalzen und gepfeffert wurde, wird die glatt abgehäutete Seite, je nach Geschmack, mehr oder weniger stark mit gleich langem, nudelartig geschnittenem, gesalzenem Speck in regelmäßigen Reihen durchzogen (gespickt). Eine Casserolle oder Pfanne belegt man mit dem Fett vom Lungenbraten oder mit Speckplatten, legt den Lungenbraten und die davon abgelöste Haut darauf und gibt auf diesen oben wieder Fett oder Speck. So wird er im eigenen Saft unter öfterem Begießen durch beiläufig 1 Stunde in der Röhre bei sehr starker Hitze gebraten. Der Braten wird sodann in beliebige Stücke geschnitten, auf die Schüssel gelegt und der entfettete Saft mit etwas Suppe oder Glace aufgekocht und an der Seite der Schüssel zu dem Braten gegossen. Der resch gebratene Speck wird oben auf das Fleisch gelegt, oder damit der Rand der Schüssel garniert. Besser ist es, den Saft in einer Saucière beizugeben.

Filet de boeuf. Wenn man jedoch den Lungenbraten auf englische Art bereiten und servieren, d. i. innen noch blutig haben will, so läßt man ihn nur $^1/_2$ Stunde in der sehr heißen Röhre braten.

Wenn man in einem kleinen Haushalte einen Lungenbraten bereitet, so kann man von den Abfällen desselben eine Suppe kochen und zwar auf folgende Weise:

Digitized by Google

Das von dem Lungenbraten entfernte Fett (Kernfett) wird blätterig geschnitten, in eine Casserolle gegeben, wozu man noch 8 Deka Leber, etwas Zwiebel, Wurzelwerk und die großen, zerhackten Beine des Lungenbratens gibt. Sobald dieses braun geröstet ist, gießt man, je nach Bedarf, kaltes Wasser darauf (bei einem kleinen Braten beiläufig 2, bei einem großen 3 Liter). Nachdem dieses 2 Stunden lang gekocht hat, nimmt man das Fett rein ab, seiht die Suppe vor dem Gebrauch durch ein Sieb, oder, wenn sie noch nicht genug klar ist, durch ein Tuch. Hat man Abfälle von Geflügel, so gibt man diese, nachdem die Beine 1 Stunde gekocht haben, auch dazu, und läßt Alles noch 1 Stunde kochen. Wenn diese Abfälle weich sind, werden sie aus der Suppe genommen, zugeschnitten und in den Suppentopf gegeben. In einem größeren Haushalt, wo ohnedies Rindfleisch gekocht wird, gibt man die Beine des Lungenbratens zur Suppe.

491. Lungenbraten. (Filet à la Wellington.)

Ein von Beinen und Flechsen befreiter, gesalzener, gepfefferter sehr dünner Lungenbraten wird mit Speckblätter belegt. Hierauf schlägt man das Filet in einen messerrückendick ausgewalkten breiten Streifen Butterteig ein, macht einige Ritze mit dem Messer in den Teig und in den Speck, bestreicht ihn mit aufgeklopften Ei und bäckt ihn bei mittelmäßiger Hitze. Beim Servieren kann man auch Trüffel-Sauce, kalte Mixed pickles oder kleine Gurken dazugeben. Der Lungenbraten kann auch vor dem Einschlagen in den Butterteig 15 Minuten gebraten und ausgekühlt, in Butterteig eingeschlagen werden, dann bleibt der Speck weg.

492. Lungenbraten mit Most (Mostbraten).

Nachdem die Beine vom Lungenbraten ausgelöst sind, wird derselbe bis zum Einrichten der Casserolle wie der Saftbraten behandelt. Dann belegt man den Boden einer Casserolle oder Pfanne mit blätterig geschnittenem Mark oder Speck, gibt auf dies Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz und 1 Lorbeerblatt und legt den Braten darauf. Wenn er braun angebraten ist, gießt man öfters einige Löffel Suppe zu, gibt 1 Stück Schwarzbrot hinein und gießt Most oder frischen Weintraubensaft nach, wozu man noch, wenn es nöthig ist, Zucker, und, je nach Geschmack, Zimmt gibt, gut zudeckt, und 1½ bis 2 Stunden dünsten läßt. Hierauf wird der Braten in beliebige Stücke geschnitten; der entfettete Saft wird passiert, in denselben abgerebelte Weintraube hineingegeben und dann das Fleisch damit übergossen und in einer Sauciere beigegeben.

493. Lungenbraten mit Rahm und Wurzelwerk. (Filet de boeuf braisé aux racines.)

Das Zuschneiden, Abhäuten und Vorrichten geschieht wie bei dem naturgebratenen Lungenbraten, nur mit dem Unterschiede, daß der gespickte Braten in eine Casserolle gegeben wird, welche man mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Kuttelkraut, dann mit den klein zerhackten Beinen und der abgelösten Haut des Bratens belegt hat. Das Fleisch wird dann darauf gegeben, dessen gespickte Seite muß nach oben gekehrt sein. So läßt man es ungefähr ½ Stunde braun anbraten, gießt dann ½ Liter Suppe und ¼ Liter Essig oder Wein zu, gibt 16 Deka blätterig geschnittenes schwarzes Brot hinein und läßt dies 1 Stunde in der Röhre zugedeckt dünsten. Hierauf nimmt man das Fett von dem Safte ab, gibt es in eine flache Casserolle, legt das Fleisch mit der Speckseite gegen oben darauf, begießt es mit ¼ Liter Rahm und läßt es wieder ½ Stunde zugedeckt braten.

Digitized by Google

Der Saft mit dem Wurzelwerk wird passiert, 1/4 Liter Rahm, wenn es nöthig ist, auch Suppe oder Wein dazugeben, nochmals aufgekocht und dieser Saft in einer Saucière beigegeben. Das in beliebige Stücke geschnittene Fleisch wird mit Erdäpfeln garniert.

494. Marinebraten.

In eine Casserolle gibt man 12 Deka Fett, von jedem Wurzelwerk 5 Blätter und ein kleines Häuptel geschnittene Zwiebel. Darauf gibt man einen von Beinen und Flechsen befreiten, gesalzenen und gepfefferten Lungenbraten, läßt ihn zugedeckt 1/2 Stunde anpassieren. Hierauf übergießt man ihn mit 1/2 Liter Suppe und 1/4 Liter weißem Wein oder Essig und läßt dieses 1 Stunde zugedeckt dünsten. Nachdem man das Fett abgenommen, passiert man das Wurzelwerk und gibt es mit 4 Eßlöffel nudelig geschnittenem, in Butter geröstetem Wurzelwerk, welches mit 4 Eßlöffel voll Semmelbrösel bestreut und mit 1/4 Liter Rahm begossen wird, über den Lungenbraten und läßt ihn unzugedeckt 1/4 Stunde in der Röhre braten. Hierauf wird der Braten in beliebige Stücke geschnitten, auf eine Schüssel gelegt, der Saft beigegeben und mit Reis, Nudeln oder Nockerln serviert.

495. Gewickelter Eßterhazy-Lungenbraten. (Filet de boeuf à l'Eszterházy.)

Man löst die Beine eines kleinen Lungenbratens aus, häutet diesen ab und schneidet ihn an der dünneren Seite vorsichtig so tief ein, daß man ihn auseinanderlegen, jedoch nicht in zwei Stücke theilen kann. Nun werden 16 Deka Speck, 6 Sardellen, 1 starker Eßlöffel Kapern, 1 Zwiebel und 4 Sträußchen Petersilie auf einem Brette mit dem Wiegenmesser fein geschnitten; diese Masse hierauf auf die innere, schon gesalzene Seite des Bratens aufgestrichen, dieser dann zusammengerollt und mit Spagat umwickelt. In eine Casserolle gibt man Fett, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 12 Deka schwarzes Brot, alles blätterig geschnitten, 5 Körner Gewürz, 8 Sträußchen Kuttelkraut und die aus dem Braten gelösten, zerhackten Beine, legt dann das Fleisch darauf, so zwar, daß die offene Seite nach oben kommt und läßt es zugedeckt 1/2 Stunde anbraten, gibt dann so viel Suppe, daß das Fleisch beinahe damit bedeckt ist und läßt es ungefähr 1 1/2 Stunde gut zugedeckt in der Röhre weich dünsten. Hierauf legt man den Braten heraus, entfettet den Saft, gibt zu diesem 1/4 Liter Rahm und läßt ihn aufkochen. In eine zweite Casserolle gibt man das abgeschöpfte Fett, auf dieses das vom Spagat befreite Fleisch, begießt es mit 1/4 Liter Rahm und läßt es in der Röhre braten, damit es eine braune Kruste bekommt. Unterdessen passiert man die Sauce, läßt sie etwas aufkochen und gießt sie dann über das in beliebige Stücke geschnittene Fleisch. Die Sauce muß dicklich und pikant sein und kann auch in einer Saucière beigegeben werden. Man garniert diesen Braten mit Erdäpfeln, Macaroni, kleinen Gurken u. dergl.

496. Gedämpfter Lungenbraten. (Filet de boeuf braisé.)

Ein Lungenbraten wird so wie der naturgebratene Lungenbraten von Bein und Haut befreit, dann mit fingerdickem und fingerlangem, in Salz, Pfeffer, zerdrückten Schalotten und fein geschnittener grüner Petersilie eingewalzten Speck abwechselnd mit ebenso geschnittenen gekochten Zungenstücken durchzogen. In eine Casserolle legt man Speckplatten oder Fett, wenn man will einige Spalten Schinken, 2 kleine Häuptel blätterig geschnittene Zwiebeln, etwas gelbe Rübe, Petersilienwurzel und Sellerie (von jedem 1 kleines Stück), 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke und etwas Pfeffer, legt dann das Fleisch darauf und läßt es beiläufig 1/2 Stunde zugedeckt

Digitized by Google

dünsten. Wenn es eingegangen ist, gießt man 1 Liter weißen Wein und $^1/_4$ Liter Suppe dazu und läßt den Braten nun vollkommen weich dünsten. Er wird hierauf auf ein Brett gegeben, in beliebige Stücke geschnitten, auf die Schüssel gelegt und kann mit verschiedenen Gemüsen garniert werden. Der entfettete Saft wird passiert, wenn es nöthig ist, je nach Geschmack Suppe oder Wein dazugegossen, etwas aufgekocht und in einer Saucière beigegeben.

497. Lungenbraten am Spieß. (Filet de boeuf á la broche.)

Ein gut abgelegener Lungenbraten wird wie der naturgebratene abgehäutet, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann sticht man in der Mitte der Länge nach einen kleinen Spieß durch und mit diesem bindet man ihn an einen großen Spieß. Hierauf wird der Lungenbraten mit 4 mit Butter beschmierten Bogen Papier belegt und zwar so, daß die befettete Seite auf das Fleisch zu liegen kommt, welches dann mit Bindfaden überbunden und 1 Stunde langsam gebraten wird. $^1/_2$ Stunde bevor das Fleisch vollkommen weich ist, löst man das Papier wieder ab und macht eine stärkere Flamme, damit der Lungenbraten eine schöne Farbe erhält. Vor dem Abnehmen vom Spieße wird er nochmals mit Salz bestaubt, hierauf auf einer Schüssel angerichtet, mit aufgelöster Glace bestrichen und mit kleinen gebratenen Zwiebeln, Erdäpfel-Purée, Macaroni und Verschiedenem garniert. Eine braune, pikante Sauce gibt man in einer Saucière bei.

498. Lungenbraten auf Wildbretart. (Filet de boeuf sauce gibier.)

Einen abgehäuteten, gesalzenen, etwas gepfefferten und gespickten, großen Lungenbraten legt man auf eine Schüssel und begießt ihn mit 3 Eßlöffel Tafelöl. Unterdessen belegt man eine Casserolle mit dem abgelösten Fett und der Haut, 2 kleinen, blätterig geschnittenen Zwiebeln, 1 kleinen Stück gelbe Rübe und Sellerie, 15 getrockneten, von den Kernen befreiten Zwetschken, 16 Deka blätterig geschnittenem schwarzem Brot, 10 Stück zerdrückten Wachholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 1 Gewürznelke, 5 Sträußchen Thymian, 2 Stück zerdrückten Rocamboles und 20 Stück frischen oder getrockneten Hagebutten (Hetschepetsch) oder 2 Eßlöffel Hagebutten-Salse. Auf dieses legt man den gespickten und geölten Lungenbraten, läßt ihn zugedeckt $^1/_2$ Stunde braten, gibt dann 1 Liter rothen Wein und $^1/_4$ Liter Suppe dazu, worauf er durch $1^1/_2$ Stunden zugedeckt langsam dünsten muß; sodann nimmt man das Fett ab, gibt es in eine andere Casserolle und legt den Braten, mit Rahm überzogen, darauf, um ihn 15—30 Minuten unzugedeckt in der Röhre zu lassen, damit er eine schöne Farbe bekommt. Zu dem Saft mit dem Wurzelwerk gibt man $^1/_4$ Liter Rahm und 4 Deka Zucker, läßt ihn aufkochen, passiert ihn und läßt ihn nochmals aufkochen. Wäre die Sauce aber zu dünn, so gibt man den Rahm mit 1 Eßlöffel voll Mehl verrührt dazu, worauf sie passiert werden und aufkochen muß. Diesen Lungenbraten garniert man auf der Schüssel mit Hachée-Pasteten oder beliebig ausgestochenem Butterteig, feinen Purées, Macaroni, Kernfett-Knödeln, oder man gibt eine gemischte Garnierung. Die beiden Enden der Schüssel ziert man mit Sträußchen grüner Petersilie oder Brunnkresse. Die Sauce, welche pikant und dicklich sein muß, verrührt man mit 1 Eßlöffel Kapern und wird, nachdem das Fett abgenommen wurde, in einer Saucière beigegeben. Dieser Lungenbraten genügt für 10 bis 12 Personen.

499. Gebeizter (marinierter) Lungenbraten. (Filet de boeuf à la marinière.)

Nachdem von einem Lungenbraten die Beine, das Fett und die Haut entfernt sind, wird er ungesalzen gespickt; hierauf bereitet man eine Beize, und zwar:

Digitized by Google

½ Liter Wasser, ½ Liter Essig, 1 Stück Zwiebel, 1 fingerlanges Stück gelbe Rübe und Petersilie, 1 kleines Stück Sellerie, alles blätterig geschnitten, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 10 zerdrückte Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian, dieses alles wird beiläufig ½ Stunde gekocht; dann wird der Lungenbraten mit dem entfernten Fett und der abgelösten Haut in ein irdenes oder hölzernes Geschirr gethan und mit der Beize, die ganz ausgekühlt sein muß, übergossen, so daß die Flüssigkeit über dem Fleisch steht. Nun beschmiert man einen Bogen weißes Papier gut mit Fett und deckt damit den Braten zu, worauf man überdies noch einen Deckel gibt. Hierauf wird das Fleisch an einen kühlen Ort gestellt, und am nächsten Tag umgewendet, jedoch am dritten Tag aus der Beize genommen, diese aufgekocht und wieder kalt über den Braten gegossen. Dieses muß dann täglich geschehen und so kann man das Fleisch 5—6 Tage aufbewahren. Beim Braten desselben hat man dieselbe Verfahrungsart zu beobachten, wie bei dem Lungenbraten mit Rahm. Gesalzen wird das Fleisch erst bevor es in die Röhre kommt, denn, würde es mit Salz in der Beize liegen gelassen, so bekäme das Fleisch eine rothe Farbe. Noch ist zu bemerken, daß eingebeiztes Fleisch immer nur in einem irdenen oder hölzernen Geschirr liegen darf. Diese angegebene Beize ist für jedes Fleisch verwendbar. Wenn man will kann man dazu auch ein kleines Stück Knoblauch oder Rocambole geben.

500. Kalter Lungenbraten mit Aspik [Fleischsulz]. (Filet de boeuf à la gelée.)

Ein schöner Lungenbraten wird so wie der zum dämpfen bestimmte zugerichtet und gespickt. Das Dämpfen geschieht auch auf gleiche Weise, nur mit dem Unterschiede, daß man noch ein Glas Bordeauxwein oder rothen Wein beim Dünsten dazugießt. Ist das Fleisch vollkommen weich, so läßt man es in dem Sud liegen, und stellt es an einen kühlen Ort. Wenn dann das Fett zu stocken anfängt, nimmt man den Braten aus der Pfanne, legt ihn auf eine flache Schüssel, bedeckt ihn mit einem Bogen weißen Papieres, den man in den Sud getaucht hat, gibt auf dieses ein längliches Brett, das man mit einem Gewichte beschwert, damit der Lungenbraten in schöner flacher Form bleibt. Hierauf wird er rein zugeschnitten und in beliebigen Stücken zierlich auf eine Schüssel gelegt. Diese garniert man nun mit zerschnittenem Aspik, bestreicht oben das Fleisch mit Kräuter-Mayonnaise und besteckt die Schüssel zierlich mit grüner Petersilie oder Brunnkresse. Der Rest der Mayonnaise wird in einer Saucière beigegeben.

501. Lungenbraten mit Erdäpfel. (Filet de boeuf à la napolitaine.)

Ein von Beinen und Flechsen befreiter, gesalzener und gepfefferter Lungenbraten wird mit Fett übergossen und in einer sehr heißen Röhre 15 Minuten jäh gebraten. (Englisch.) Dann wird er in kleinfingerbreite Scheiben geschnitten, ebenso werden von sehr großen rohen geschälten Erdäpfel gleichgroße Stücke geschnitten, die aber in Butter oder Fett geröstet werden. Nun wird eine flache Casserolle mit Butter überstrichen, man legt ein Stück von dem Lungenbraten darauf, dann ein Stück Erdapfel, wieder ein Stück Lungenbraten und zwar so, daß immer die Hälfte des einen Stückes das darunterliegende zur Hälfte bedeckt, und fährt so fort bis alles aufgelegt ist. Nun übergießt man es mit einer braunen gut verkochten Rahmsauce, daß es darüber zusammengeht und gibt es eine Viertelstunde vor dem Gebrauch in die Röhre, überbrät es und richtet es auf einer runden Schüssel kranzförmig an und gibt die Sauce darüber. Nach Belieben bestreut man es mit

Digitized by Google

ganzen Kapern oder mit in Stücken geschnittenen von den Kernen befreiten Oliven. Das Ganze kann auch beim Anrichten mit blätterig geschnittenen, in Madeira-Wein gekochten Trüffeln übergossen werden.

502. Gewöhnliche Beefsteaks.

Ein gut abgelegener Lungenbraten wird abgehäutet und in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und diese mit dem Messerrücken geklopft, hierauf mit Pfeffer und Salz bestreut, auf eine Schüssel gelegt und auf jedes Stück einige Tropfen Öl gegossen. So läßt man sie zugedeckt einige Stunden liegen und brät sie dann in sehr heißem Fett auf beiden Seiten, jedoch nur wenige Minuten. Wenn man sie auf dem Rost brät, so muß sich darunter sehr starke Glut von Holzkohlen befinden; dann legt man sie auf eine Schüssel und übergießt sie, wenn man hat, mit Glace. Auf jedes Stück legt man, wenn man will ein Stückchen Maitre-Butter.

503. Englische Beefsteaks. (Beefsteaks à l' anglaise.)

Von einem gut abgelegenen, abgehäuteten Lungenbraten schneidet man zweifingerdicke Scheiben, klopft diese nur leicht, drückt sie wieder zusammen, damit sie die gehörige Höhe und Rundung haben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, gießt einige Tropfen Öl oder Butter darauf und läßt sie so $^1/_2$ Stunde liegen. Hierauf läßt man Fett in einer Pfanne sehr heiß werden, taucht die Beefsteaks ganz leicht auf beiden Seiten in Mehl und brät sie auf jeder Seite 3, im Ganzen also 6 Minuten bei großer Hitze. Sie müssen beim Anschneiden noch roth und blutig sein. Auf einer Schüssel angerichtet, gibt man in die Mitte eines jeden Stückes etwas Kräuter-, Sardellen- oder Maitre-Butter, und legt Citronenspalten dazu. Die Beefsteaks können beim Anrichten mit Spiegeleier belegt werden; ferner garniert man sie mit Kren, von welchem man die Schale mit dem Messer abstreift und mit diesem dann den Kren abgeschabt hat, auch mit Salz- und Essiggurken, gedünstetem Kraut und dergleichen. Besonders zu bemerken ist, daß das Fett zu den Beefsteaks sehr rein und so heiß als möglich sein muß. Man kann die Beefsteaks auch ohne sie in Mehl zu tauchen, braten, wodurch sie aber weniger saftig werden, da das Mehl eine dichte Kruste bildet, welche verhindert, daß sich der Saft aus dem Fleische gleich herausbrät. Wenn man sie auf der Schüssel angerichtet hat, nimmt man das Fett von der Sauce ab, gibt zu dieser etwas Suppe oder aufgelöste Glace und gießt dies aufgekocht in eine Saucière.

504. Beefsteaks mit Hindernissen.

Gebratene Beefsteaks nach Angabe Nr. 502 werden in einer Schüssel angerichtet und mit Mixed pickles, kleinen Gurken, Senf, Caviar, Schinken, Sardinen, rothen Rüben, Häuptelsalat, beliebigen warmen Gemüsen und Spiegeleiern garniert, zu Tische gegeben.

505. Französische Beefsteaks. (Beefsteaks à la française.)

Diese werden wie die englischen Beefsteaks bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man sie anstatt 3, auf jeder Seite 4 Minuten, mithin im Ganzen 8 Minuten brät. Sollen die Beefsteaks jedoch ausgebraten sein, so läßt man sie auf jeder Seite 5, im Ganzen also 10 Minuten auf dem Feuer.

506. Doppel-Beefsteaks. (Chateaubriands.)

Von einem abgehäuteten Lungenbraten werden 4 fingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit dem flachen Messer geklopft, leicht zusammen gedrückt, damit sie die

Digitized by Google

gehörige Höhe und Rundung haben, mit Salz und Pfeffer bestreut, leicht auf beiden Seiten in Mehl getaucht, in eine Pfanne gegeben, in welcher sich heißes Fett befindet und auf jeder Seite 5—7 Minuten gebraten, im Ganzen ungefähr 1/4 Stunde. Gleichzeitig gibt man für 1 Chateaubriand gerechnet, 1 Stück rohe oder auch gekochte Trüffel blätterig geschnitten in eine Casserolle, gießt 4 Eßlöffel Madeira-Wein dazu und läßt es aufkochen, gibt überdies etwas Jus-Sauce oder in 2 Deka Suppe aufgelöste Glace dazu und gießt diese mit den Trüffeln über die auf einer Schüssel angerichteten Chateaubriands.

507. Faschierte Beefsteaks. (Beefsteaks hachés.)

2 Kilo ausgelösten Lungenbraten zerhackt man fein mit 12 Deka Speck. Ebenso schneidet man mit dem Wiegenmesser 1 Champignon, etwas Petersilie, wenn man will ein kleines Häuptel Zwiebel; dieses Alles wird gut untereinander gemischt; nachdem man noch 12 Deka abgerindete, blätterig geschnittene, im Wasser erweichte und gut ausgedrückte Semmeln, dann 2 ganze Eier und 1 Eierdotter, Salz und Gewürz dazu gegeben hat, wird es nochmals gut vermengt und noch einmal mit dem Wiegenmesser geschnitten. Dann legt man die Masse auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, formt daraus Filets oder Beefsteaks macht diese 1—2 Finger hoch und von beliebiger Größe, bestaubt sie auf beiden Seiten mit Mehl und brät sie in sehr heißer Butter oder Fett 12—15 Minuten. Damit die Beefsteaks alle eine gleiche Größe haben, kann man sich mit einem Ausstecher die Theile vorstechen oder man rundet zuerst aus der Masse gleich große Knödel, aus denen man die Beefsteaks formt. Zu diesen serviert man Erdäpfel-Purée, Erdäpfel-Schmarrn, Nudel, Reis, Gemüse, oder gibt eine Kapern- oder beliebige pikante Sauce bei.

508. Filet sauté.

Man schneidet von einem abgehäuteten Lungenbraten, fingerdicke Scheiben, welche man leicht mit dem flachen Messer klopft, salzt und pfeffert, auf beiden Seiten in Mehl taucht und auf einer Pfanne in heißem Fett schnell brät, hierauf auf einer Schüssel anrichtet und mit Jus-Sauce zu Tische gibt.

509. Filets à la Colbert.

Diese werden ebenso bereitet, wie Filets sautés und, wenn selbe auf der Schüssel angerichtet sind, garniert man sie mit warmen Gemüsen und bonchierten Eiern oder Spiegeleiern.

510. Gollasch.

Zum Gollasch wählt man ein gut abgelegenes Stück Fleisch von den vorderen Theilen des Ochsen. Man kann auch Lungenbraten nehmen, wem dieser nicht zu kostspielig ist. Nachdem man das Fleisch rein abgewischt hat, schneidet man es in beliebig große, würfelartige Stücke, gibt 16 Deka würfelig geschnittenen Speck in eine Casserolle und läßt ihn rösten, bis er glasartig aussieht. Dann gibt man 1 großes Häuptel fein geschnittene Zwiebel dazu und läßt diese ein wenig rösten. Nachdem man das Fleisch und 1/2 Kaffeelöffel voll Kümmel hineingegeben hat, läßt man es zugedeckt so lange darin, bis sich der entstandene Saft wieder verdünstet hat; hierauf gibt man so viel Suppe dazu, daß dieselbe über dem Fleisch zusammengeht. Erst wenn letzteres weich ist, würzt man es mit Salz und einer Messerspitze voll Paprika (oder nach Belieben mit diesem allein) und läßt es etwas aufkochen. Die Sauce soll nicht zu dünn vom Löffel laufen. Vor dem Anrichten soll das Fett rein abgenommen werden.

Digitized by Google

511. Gollasch anderer Art (Kümmelfleisch).

Das würfelig geschnittene Fleisch wird mit soviel Essig und Wasser in eine Casserolle gethan, daß dasselbe bedeckt ist, und mit 1 ganzen, mit einer Gewürznelke gespickten Zwiebel, $^1/_2$ Kaffeelöffel Kümmel und Paprika gewürzt, weich gedünstet und dann erst gesalzen. Wenn man will, kann man 8 Eßlöffel Rahm mit 2 Eßlöffel Mehl abrühren, dazugießen und aufkochen lassen. Die Zwiebel wird beim Anrichten herausgenommen.

512. Majoran-Fleisch.

Die Bereitung dieses ist dieselbe wie bei dem Gollasch, mit dem Unterschied, daß man die Zwiebel fein nudelig schneidet und wenn selbe gelb geröstet ist, das Fleisch fein blätterig geschnitten mit Majoran zu der Zwiebel gibt und weiters, wie beim Gollasch verfährt.

513. Gollasch anderer Art.

Man häutet ein Stück Rindfleisch ab und schneidet es in beliebig große, würfelartige Stücke. Nun wird Kernfett oder Speck und Zwiebel, beides fein geschnitten, mit würfelig geschnittenem Wurzelwerk etwas geröstet, das Fleisch hineingethan, dazu noch ein wenig Kümmel, Salz, Gewürz, Paprika, dann so viel Essig und Wasser gegeben, daß die Flüssigkeit darüber zusammengeht. So läßt man es dünsten, bis das Fleisch halb weich ist, worauf man 4 Deka Mehl mit $^1/_2$ Liter Rahm abrührt und zu dem Gollasch gießt, und es so unter öfterem Umrühren zugedeckt weich dünsten läßt. Läßt man 4 Deka Schwarzbrot mitdünsten, so bleibt das Mehl weg.

514. Ungarisches Gollasch. (Gulyás à la hongroise.)

Die Zubereitung ist wie oben, nur mit dem Unterschied, daß man zu dem halbweichen Fleische rohe, würfelig geschnittene Erdäpfel gibt und sie mit dem Fleische weich dünstet, worauf es erst gesalzen wird.

515. Rostbraten-Gollasch.

5 Deka Speck und 1 großes Häuptel Zwiebel werden zusammen mit dem Wiegenmesser sehr fein geschnitten, in eine Casserolle gegeben und gelb geröstet. Unterdessen werden 40 Deka Rostbraten-Fleisch sehr dünn geklopft, in fingerlange und ebenso breite Stücke geschnitten, welche man gleichzeitig mit 2 Deka Paprika und etwas Salz zu der gelb gerösteten Zwiebel gibt und gut zugedeckt, langsam 1 Stunde weich dünsten läßt. Hierauf seiht man das Fett ab, gießt $^1/_2$ Liter Suppe dazu und läßt es gut aufkochen.

516. Gedämpfte Rindszunge mit Madeira-Sauce. (Langue de boeuf sauce madeira.)

Nachdem man die Rindszunge zuerst rein gewaschen hat, wird sie in 4 Liter Wasser mit 1 Hand voll Salz ungefähr 2 Stunden zugedeckt langsam gekocht. Nun wird sich die grobe Haut leicht abschälen lassen und nachdem dies geschehen ist, gibt man die Zunge wieder in den Sud zurück und kocht sie vollkommen weich. (Eine Rindszunge braucht im Ganzen ungefähr 4 Stunden Kochzeit.) Hierauf schneidet man sie der Länge nach in der Mitte von einander und legt sie, schief blätterig geschnitten, in ungefähr 1 Finger langen und 2 Finger breiten Spalten auf eine Schüssel, so zwar, daß sie gleichsam wieder eine ganze Zunge

Digitized by Google

bildet. Dazu bereitet man folgende Braise-Sauce, und zwar: In eine Casserolle gibt man 8 Deka Butter, 1 kleines Häuptel Zwiebel, dann 1 fingerlanges Stück gelbe Rübe, Petersilie und Sellerie, Alles blätterig geschnitten, dann einige Körner ganzes Gewürz und legt auf dieses 16 Deka sehniges Kalbfleisch vom Schlägel (Watsch). Dieses Alles läßt man zugedeckt braun anbraten und gießt nach $^1/_2$ Stunde $^1/_4$ Liter Wein und $^1/_4$ Liter Suppe dazu; hierauf läßt man es zugedeckt kochen. Unterdessen macht man von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl eine Einbrenn, in die man den eben bereiteten Sud gießt, ihn gut verkochen läßt, dann den Saft von 1 Citrone hineinrührt, wenn es nöthig ist, mit Salz nochmals aufkocht und passiert. Hat man dann 4 Löffel Madeira-Wein und ungefähr 2 Deka Zucker beigegeben und die Sauce wäre noch zu dick, so gießt man etwas Suppe nach. Nachdem das Fett abgenommen wurde, gießt man die Sauce über die in Stücke geschnittene Zunge. Beim Anrichten kann man, wenn man will, fein blätterig geschnittene Trüffeln dazugeben. Jede Zunge kann nach dieser Angabe bereitet werden, nur ist bei kleineren Zungen die Dauer der Kochzeit eine kürzere.

517. Zunge mit Kapern-Sauce. (Langue de boeuf sauce aux capres.)

Die Zunge wird, wie oben gesagt, gekocht, auch die obige Braise-Sauce bereitet, nur mit dem Unterschied, daß man, wenn selbe passiert ist, anstatt Madeira-Wein $^1/_4$ Liter saueren Rahm und 1 Eßlöffel voll ganze Kapern dazu gibt und dies aufgekocht über die geschnittene Zunge gießt. Anstatt Wein kann man auch $^1/_8$ Liter Essig und $^3/_8$ Liter Suppe nehmen oder $^1/_4$ Liter gewöhnlichen weißen Wein.

518. Polnische Zunge. (Langue de boeuf à la polonaise.)

Die Zunge wird wie gewöhnlich gekocht und dazu die oben angegebene Kapern-Sauce bereitet, nur mit dem Unterschied, daß man das Geröstete mit $^3/_8$ Liter Wein und $^1/_4$ Liter Suppe aufgießt. Nachdem Rahm und Kapern dazu gekommen sind, gibt man noch 2 Deka Weinbeeren, 2 Deka kleine Rosinen, 2 Deka fein blätterig geschnittene Mandeln oder statt diesen 2 Deka, in 2 Theile geschnittene Bignolen, dann etwas Citronenschalen und würfelig geschnittene Citrone und einen Eßlöffel voll geräucherte, gekochte, würfelig geschnittene Zunge und, wenn man will, 1 Messerspitze voll gestoßenes Zimmt dazu; dieses wird aufgekocht und dann über die geschnittene Zunge gegeben.

519. Zunge mit Kräutern. (Langue de boeuf aux fines herbes.)

Die abgeschälte und weich gekochte Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten. In eine flache Casserolle gibt man 8 Deka Butter, dazu 1 starken Eßlöffel voll Petersilie, 5 Sträußchen Bertram, ebensoviel Kerbelkraut, und etwas Sauerampfer, dies Alles, fein geschnitten, wird in der zerlassenen Butter verrührt; nun legt man die weich gekochten, fingerdicken Zungenspalten nebeneinander hinein und bedeckt sie hierauf mit einem, mit Butter beschmierten Bogen Papier. 10 Minuten vor dem Anrichten stellt man die Casserolle auf das Feuer, entfernt das Papier, läßt die Zungenspalten auf jeder Seite 2 Minuten rösten und legt sie dann schön zierlich in die Mitte einer tiefen, runden Schüssel. In die in der Casserolle zurückgebliebenen Kräuter gibt man den Saft von 1 Citrone und etwas Glace, in $^1/_8$ Liter Suppe aufgelöst, läßt es aufkochen und gießt diese Sauce über die Zunge. Den Rand der Schüssel belegt man mit klein zerzupften Petersilie-Sträußchen.

Wird diese Speise als Voressen (nach der Suppe) gegeben, so serviert man beliebigen Senf dazu. Als Zwischenspeise wird die Zunge in Kranzform auf eine

Digitized by Google

runde, tiefe Schüssel gelegt; in die Mitte derselben gibt man etwa 20 Stück kleine gedünstete Rettige, dann 12 Stück kleine gebratene Zwiebel und 12 Stück geschälte, in etwas Suppe und Wein aufgekochte Oliven. Diese 3 Gemüse werden in der Mitte der Schüssel gehäuft und gemischt, zierlich angerichtet und mit 2—3 Eßlöffel Butter-Sauce überzogen. Den Kräuter-Saft gibt man in einer Saucière bei. Man kann statt diesen drei auch andere feine Gemüse in die Mitte geben.

520. Rindszunge in Papier [Papillotes]. (Langue de boeuf en papillotes.)

Eine in Salzwasser weich gekochte, frische Zunge, oder 1 solche Pökelzunge wird in fingerdicke Spalten geschnitten und so wie die Cotelettes in Papier (Papillotes) Nr. 605 zubereitet. Eine Braise-Sauce mit Citronensaft, wie bei der gedämpften Zunge angegeben wurde, wird in einer Saucière beigegeben.

521. Rindszunge am Rost. (Langue de boeuf grillée.)

Die weich gekochte Zunge wird in fingerdicke Spalten geschnitten, die 1 Finger lang und 2 Finger breit sind. Man bestaubt sie mit Salz und Gewürz, taucht sie in zerlassene Butter und Semmelbrösel und brät sie auf dem Roste. In Ermangelung eines solchen werden sie auch in einer flachen Pfanne, in der sich fingerhoch sehr heißes Fett befindet, schnell gebraten. Als Speise für sich gibt man die Zunge kranzförmig auf die Schüssel; in die Mitte derselben gebackene grüne Petersilie und den Rand der Schüssel belegt man mit Citronenscheiben.

522. Rindszunge mit Kren. (Langue de boeuf au raifort.)

Man kann sich hiezu einer gedämpften, einer weichgekochten, einer geräucherten oder einer Pökelzunge bedienen. (Das Kochen ist bei der gedämpften Zunge angegeben.) Die Zunge wird schwach fingerdick blätterig geschnitten und rundlaufend auf eine Schüssel gelegt. In die Mitte derselben kommt etwas geriebener Kren. Auf den Rand werden kleine Häufchen von geschabtem Kren in der Runde gegeben; dann färbt man 1 Kaffeelöffel voll Kren im rothen Rübensaft oder Essig, gibt von diesem rothgefärbten Kren ein wenig auf jedes Häufchen des um die Schüssel gelegten weißen Krens und besteckt die Schüssel mit etwas fein gezupfter, grüner Petersilie. Man muß Sorge tragen, daß die Zunge ziemlich heiß zu Tische kommt. Mit dieser Zunge wird Essig und Öl serviert, oder auch Essig-Kren beigegeben.

523. Obergaumen. (Palais de boeuf.)

Die Obergaumen kocht man in stark gesalzenem Wasser, bis sich das feine Häutchen ablösen läßt. Sodann schneidet man sie der Länge nach von einander, entfernt den schwammigen, mit gestocktem Blut gefüllten Theil und schneidet sie in 2 fingerbreite, ovale Stücke, worauf man sie in der Suppe ganz weich kocht. Die heißen Obergaumen werden mit beliebiger Sauce übergossen, nämlich: mit Citronen-Sauce, Bechamel-Sauce, Butter-Sauce und fein geschnittener grüner Petersilie, Braise-Sauce (siehe Nr. 516, gedämpfte Zunge), mit pikanter Kapern- oder Sardellen-Sauce; garniert kann der Obergaumen werden mit gedünstetem Reis, Risi-Bisi, beliebig ausgestochenen, gebackenen Butterteig oder dergleichen.

524. Ochsenschweif (Ochsenschlepp). (Queue de boeuf marinée.)

Der Ochsenschweif wird in halbfingerlange Stücke geschnitten und in Salzwasser $^1/_2$ Stunde gekocht. Unterdessen belegt man eine Casserolle mit etwas Speck, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, Alles blätterig geschnitten, 1 Lorbeerblatt und einige Sträußchen Kuttelkraut, legt dann die über-

Digitized by Google

kochten Schweifstücke darauf, läßt dies zugedeckt braun eingehen, gibt 1 Liter weißen Wein und 1/4 Liter Suppe dazu und läßt es durch 3 Stunden zugedeckt langsam dünsten. Dann legt man den Schweif Stück für Stück auf eine Schüssel, garniert diese mit den mitgedünsteten gelben Rüben oder beliebigen Gemüsen, oder gibt Reis-, Linsen-Purée oder beliebig ausgestochenen, gebackenen Butterteig dazu. Der Saft wird abgefettet, durchpassiert und in einer Saucière beigegeben.

525. Pökeln und Räuchern.

Zum Pökeln und Räuchern eignet sich jedes Fleisch. Zu kleineren Stücken bedient man sich eines irdenen Geschirres. Die Verfahrungsart ist folgende: Man reibt 1 Stück Fleisch mit Salz und Salpeter ein (auf 1 Kilo Fleisch rechnet man ungefähr 8 Deka Kochsalz oder 4 Deka Steinsalz und 1 Kaffeelöffel voll Salpeter), legt es in das irdene Geschirr, gibt einen Deckel auf das Fleisch und beschwert es mit Steinen. Beim Pökeln der Zunge ist zu beobachten, daß besonders ihre innere Seite stark eingesalzen werden muß. Je nach der Größe der zu beizenden Stücke muß die Zeit des Beizens berechnet werden, welche von einigen Tagen bis zu 3 Wochen dauern kann. Zum Einpökeln großer Stücke bedient man sich des Schraubschaffes, und zwar legt man größere Stücke unten und füllt den oberen und Seitenraum mit kleineren Stücken aus. Das Fleisch, zum Beispiel 4 Kilo, wird mit beiläufig 25 Deka Salz, welches mit 5 Deka Salpeter gemischt wurde, gut eingerieben, in das Schraubschaff gelegt (der Schinken zuerst, mit der Hautseite gegen unten), hierauf werden einige Lorbeerblätter, überstoßene Wachholderbeeren, ebensolches Gewürz, 1/2 Kaffeelöffel gemischte Senfkörner (süße und bittere) und einige Körner Cayenne-Pfeffer darüber gestreut, dann, wenn man will, Knoblauch-Wasser, (man zerdrückt nämlich Knoblauch und zerrührt diesen gut im Wasser) darauf gegossen und 3 Tage zugedeckt stehen gelassen, nach dieser Zeit mit einem Steine beschwert. Jeden Tag muß das sich bildende Salzwasser abgelassen, der Deckel oben weggeschraubt und die abgelaufene Flüssigkeit wieder darüber gegossen werden, welch' Letztere immer über dem Fleisch stehen muß. Dies muß bei großen Stücken, wie zum Beispiel Schinken, durch 3—4 Wochen, bei Zungen durch 8—12 Tage beobachtet werden. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und hängt sie in lauwarmen Rauch. Der Rauch wird durch gewöhnliche Holzspäne erzeugt, welche man, damit sie langsamer brennen und einen guten Rauch geben mit grünen Wachholderstauden vermischt. Die nun so geräucherten Stücke werden abgenommen und an einem luftigen Orte getrocknet; sollen sie jedoch längere Zeit aufbewahrt werden, so verpackt man sie, in Stroh, Heu, Weizen oder Kukuruz, in einem reinen Faß, an einem trockenen, luftigen Orte.

Anmerkung: Fein geriebenes Steinsalz wird zum Einpökeln dem Kochsalz vorgezogen, da es sehr ausgiebig ist, so zwar, daß man dem Gewicht nach immer nur halb so viel Steinsalz nimmt, als man Kochsalz verwenden würde. Noch ist zu erwähnen, daß das Fleisch im Sommer einen längeren Zeitraum als im Winter zum Einpökeln erfordert.

526. Pökelfleisch.

Man wählt hiezu 1 Stück Fleisch vom Ortscherzel (Schweifstück), ungefähr 4 Kilo. Etwa 5 Eßlöffel Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Stück blätterig geschnittene Zwiebel, etwas Knoblauch, einige Sträußchen Kuttelkraut, Bertram und Basilicum, wenn man will, etwas Rosmarin, 5 Wachholderbeeren und allerlei Gewürz, dieses alles stößt man sehr fein und reibt dann damit das Fleisch gut ein, worauf man es in ein irdenes Geschirr legt, einen hölzernen Deckel darauf gibt und, mit einem Stein beschwert, an einen kalten Ort stellt. Nach 14 Tagen kann man das Fleisch

Digitized by Google

verbrauchen. Will man es jedoch früher verwenden, so gibt man ungefähr 3 Eßlöffel voll Salpeter dazu. Ist es dann gut gepökelt, so kocht man es in Wasser und serviert es mit irgend einer pikanten Sauce oder französischem Senf, oder man dünstet es zugedeckt mit $^1/_2$ Liter Wein, $^1/_4$ Liter Essig, etwas Suppe oder Wasser, im Ganzen so viel, daß es über dem Fleisch zusammengeht, dann 16 Deka Speck, etwas gelbe Rübe und Sellerie, alles blätterig geschnitten. Wenn es halb weich gedünstet ist, gibt man 1 Stück Schwarzbrot dazu. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es heraus, entfettet die Sauce, passiert sie, gibt das Fleisch wieder dazu und gießt $^1/_2$ Liter Rahm mit etwas Kapern darauf und läßt es noch $^1/_2$ Stunde dünsten. Beim Anrichten verziert man es mit grüner Petersilie und Kapern. Anstatt blätterig geschnittenem Speck kann man einen Theil davon länglich geschnitten in das Fleisch hineinschieben und den Rest mitdünsten lassen.

527. Eingesalzenes Rindfleisch mit Salpeter.

Bei der Wahl des Fleisches sehe man besonders darauf, daß dieses von einem gut genährten Thiere und weder zu fett noch zu mager ist. Am besten ist, man nimmt 1 Stück Fleisch vom Ortscherzel, ungefähr 4 Kilo, entfernt die Knochen und das Blut davon und reibt es mit etwa 24 Deka Salz, das mit 2 Deka Salpeter gemischt ist, gut ein; hierauf legt man es in ein Schraubschaff oder in ein irdenes Geschirr, bedeckt das Fleisch mit einem Deckel und beschwert es dann mit Steinen, worauf es an einen kalten Ort gestellt wird. Sollte sich nach einigen Tagen nicht eine Flüssigkeit, die etwa bis zur Hälfte des Fleisches geht, gebildet haben, so verrührt man in 1 Liter kalten Wasser beiläufig $^1/_2$ Kilo Salz, gießt dies über das Fleisch und bedeckt es wie zuvor. Nach jedem zweiten Tag muß das Fleisch gewendet werden, d. h. umgedreht. Wenn das Fleisch innerhalb 14 Tagen nicht gebraucht wird, so muß es nach dieser Zeit geräuchert werden. Die Behandlung ist so wie bei dem Vorhergehenden. Man kann das Fleisch auch ohne allem andern bloß mit fein gestoßenem Salpeter gut einreiben, und, wie angegeben, zugedeckt aufbewahren. Es wird dann schon nach einigen Tagen verwendet, da es sich längere Zeit nicht halten würde, weil es durch den Salpeter zu trocken wird. Noch ist zu bemerken, daß eine Beigabe von höchstens 4 Deka gestoßenem Zucker das Rothwerden des Fleisches befördert. Die Art des Kochens oder Dünstens ist bei dem Pökelfleisch angegeben. Man kann 1—3 Stück getrocknete Feigen mitdünsten, das Fleisch wird dadurch mürber.

528. Pökelzunge

wird wie das eingesalzene Rindfleisch mit Salpeter behandelt.

529. Schweinefleisch zu selchen (räuchern).

Dieses wird wie das eingesalzene Rindfleisch behandelt, nur gibt man etwas Knoblauch oder Schalotten bei und, wenn man will, zerdrückte Wachholderbeeren und beliebiges Gewürz. Wenn das Fleisch genügend gebeizt ist, reibt man es mit Kleie trocken und hüllt es, wenn man will, in fette Ochsendärme oder nur in Papier und Leinwand ein, worauf man es in den Rauch hängt. (Gewöhnlich wird es nicht eingehüllt.) Die Mittel zum Räuchern des Fleisches sollen aus Säge-, besonders aus Eichenspänen bestehen, welche mit einigen Reisern des Wachholderstrauches gemischt sind. Der Rauch darf aber nur lauwarm sein, muß jedoch Tag und Nacht zum Fleisch dringen. Nach dem Räuchern soll das Fleisch noch einige Tage im Durchzug, das ist in einem sehr luftigen Raume, hängen, wodurch es

Digitized by Google

sich dann längere Zeit erhält. Um Schinken lange aufzubewahren, verpackt man ihn gut mit Stroh in einem Weinfaß, das man verschließt und an einen kühlen Ort stellt oder man steckt sie in Getreide oder Hülsenfrüchte. Zu lange aufbewahrte Schinken schmecken immer trocken. Der Schinken soll in viel Wasser mit 3 getrockneten Feigen und 5 Wachholderbeeren, wenn man hat, gekocht werden.

Kalbfleisch.

530. Kalbskopf zu putzen.

Von einem Kalbskopf, welchen man mit kochendem Wasser abgebrüht hat, werden mittelst eines Blechlöffels oder stumpfen Messers die Haare schnell weggeputzt und dann, um die feinen Haare, welche sich noch daran befinden, zu beseitigen, der Kalbskopf über eine Spiritusflamme gehalten (flammiert). Das Fleisch wird dicht an den Kinnbacken, der Schnauze und Stirne abgelöst, so zwar, daß die Knochen von Fleisch und Haut gänzlich getrennt sind. Um dieses thun zu können, ist es aber nothwendig, daß man der unteren Länge des Kopfes nach einen Schnitt macht. Wenn man die Kinnbacken durchgeschlagen hat, wird die Zunge herausgeschnitten, die Hirnschale der Länge nach getrennt, das Hirn herausgenommen und ins Wasser gegeben. Man wäscht die ganze Kopfhaut rein und schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch.

531. Kalbskopf mit Kren. (Tête de veau au raifort.)

In einen Theil Essig und einen Theil Wasser gibt man etwas Salz, ganzes Gewürz, einige Sträußchen Thymian, fein undelig geschnittenes Wurzelwerk und läßt einen geputzten Kalbskopf darin kochen. Wenn dieser vollkommen weich ist, wird er herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese auf einer Schüssel angerichtet, mit dem Wurzelwerk und geriebenem Kren garniert und mit Essig und Öl zu Tische gegeben.

532. Gebackener Kalbskopf. (Tête de veau frite.)

Wenn man einen Kalbskopf nach angegebener Art geputzt hat, wird er in Salzwasser sehr weich gekocht, hierauf in kaltes Wasser gegeben, von da herausgenommen, mit einem Tuche gereinigt und getrocknet, in 3 fingerbreite und 1 fingerlange Stücke geschnitten, mit etwas Salz bestreut, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in 2 fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken. Die Stücke müssen auf beiden Seiten gebacken werden.

533. Kalbskopf in Bier- oder Weinteig gebacken. (Tête de veau à la Villeroy.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei dem „gebackenen Kalbskopf", jedoch mit dem Unterschiede, daß die weichgekochten Stücke anstatt in Mehl, Eier und Semmelbröseln, in Wein- oder Bierteig getaucht und so in heißem Fett gebacken werden.

534. Kalbsohr mit Fricassée-Sauce. (Tête de veau en fricassée.)

Ein halber Kalbskopf mit dem Ohr wird in Salzwasser vollkommen weich gekocht, abgeseiht, das Ohr herabgeschnitten, das Fleisch in beliebige Stücke getheilt,

Digitized by Google

diese auf einer Schüssel angerichtet, in der Mitte derselben das Ohr, welches man am oberen Rande einigemale einschneidet, aufgestellt, und mit Fricassée-Sauce serviert.

535. Kalbsohr mit Kren.

Dieses wird ebenso wie der Kalbskopf mit Kren bereitet.

536. Kalbszunge. (Langue de veau.)

Wenn man eine Kalbszunge in lauwarmen Wasser ausgewässert hat, wird selbe in Salzwasser so lange gekocht, bis sich die grobe Haut abziehen läßt. Wenn dieses geschehen ist, theilt man sie der Länge nach voneinander, schneidet sie in beliebige Stücke und gibt sie mit einer pikanten Sauce zu Tische, oder sie wird gleich dem Kalbskopfe, gebacken.

537. Kalbsfüße zu putzen.

Man reibt die Kalbsfüße mit gestoßenem weißen Pech (Colophonium) ein, gibt sie in ein beliebiges Gefäß, brüht sie mit siedendem Wasser ab, reinigt und reibt sie gut ab, gibt sie in kaltes Wasser und trocknet sie mit einem Tuche.

538. Gebackene Kalbsfüße. (Pieds de veau frits.)

Wenn man die Stelzenbeine von den Kalbfüßen im rohen Zustande ausgelöst hat, wird das Fleisch im Salzwasser weich gekocht, die Beine und Sehnen ausgelöst, das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten, und wie der gebackene Kalbskopf behandelt.

539. Kalbsfüße in Bier- oder Weinteig. (Pieds de veau à la Villeroy.)

In Salzwasser weichgekochte Kalbsfüße werden in fingerlange Stücke geschnitten, in Bier- oder Weinteig getaucht und in sehr heißem Fett gebacken.

540. Kuheuter.

Wenn das Euter ausgewaschen ist, wird es in Salzwasser vollkommen weich gekocht. Hierauf zieht man die Haut ab, gibt das Euter in kaltes Wasser, nimmt es von da heraus, schneidet es in beliebige Stücke und behandelt es wie den gebackenen Kalbskopf; oder man schneidet das gekochte Euter in kleinere Stücke, gibt diese entweder in eine saure Rahm-Sauce oder in eine Butter-Sauce mit fein geschnittener, grüner Petersilie, läßt es zusammen aufkochen und serviert es dann in einer Schüssel. Kann auch so gefüllt werden wie die Kalbsbrust Nr. 616.

541. Hirn mit Eier. (Cervelle de veau aux oeufs.)

In 8 Deka heiße Butter gibt man das abgehäutete Hirn, und wenn dieses vollkommen zusammengezogen ist, wird es mit einem Backlöffel leicht voneinander geschlagen, mit 2 ganzen Eiern, etwas Salz, wenn man will, fein geschnittener, grüner Petersilie und etwas Pfeffer schnell untereinander gerührt. Oder statt die Eier mit dem Hirn zu verrühren, gibt man beim Anrichten auf das geröstete Hirn Spiegel-Eier.

542. Geröstetes Kalbshirn (grilliert). (Cervelle de veau grillée.)

Wenn man ein Kalbshirn, welches einige Minuten im kaltem Wasser gelegen ist, abgehäutet hat, gibt man in eine Casserolle 3 Deka Butter, läßt diese heiß

Digitized by Google

werden, gibt das abgehäutete Hirn hinein, und bestreut es oben mit dem nöthigen Salze. 3 Deka Butter werden mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittener, grüner Petersilie, und, wenn man will, etwas Citronensaft gut abgeknetet und so auf das Hirn gelegt, dann mit 1 Eßlöffel voll weißen Semmelbröseln bestreut, hierauf in die Röhre gegeben und 10—15 Minuten bei großer Hitze in derselben gelassen, während dieser Zeit muß sich das Hirn vollkommen zusammengezogen haben. Mittelst eines Backlöffels gibt man das Hirn auf eine Schüssel und gießt den Saft, welchen man mit 1 Löffel Suppe gemischt hat, von der Seite dazu und garniert es mit Limonenspalten.

543. Geröstetes Hirn mit Zwiebel. (Cervelle de veau à l' oignons.)

Man röstet in 8 Deka heißer Butter $^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittene Zwiebel, gibt, wenn die Zwiebel braun ist, das abgehäutete Hirn dazu, läßt es vollkommen zusammenziehen und gibt es hierauf schnell zu Tische.

544. Kaltes Kalbshirn mit Sardellen-Butter und Aspik. (Cervelle de veau au beurre d' anchois.)

Das in Salzwasser gekochte Hirn wird, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, in beliebige Stücke geschnitten. Auf eine Schüssel gibt man rundlaufend das geschnittene Hirn abwechselnd mit dressierter Sardellen-Butter und hartgekochten Eiern und belegt den Rand der Schüssel mit zerhacktem Aspik. In die Mitte gibt man ein von gewöhnlicher Butter geformtes Körbchen, welches mit Caviar gefüllt wird. Das Ganze besteckt man mit 8 Oliven, von denen man die Kerne herausgeschnitten hat, bestreut es dann mit ungefähr 1 Kaffeelöffel Kapern und bespickt es überdies mit einigen Deka in beliebige Stücke geschnittenen, geräucherten Lachs. Anstatt des von Butter geformten Körbchens kann man auch Hirn, Häuptel-Salat, hartgekochte Eier und Sardellen-Butter nehmen.

Anmerkung. 2 Kalbshirne und 16 Deka Sardellen-Butter sind zur Bereitung dieser Speise für 8 Personen hinreichend. Man gibt dieses Gericht als Zwischenspeise oder Assiette. Befindet sich Caviar dabei, so wird eine in 8 Theile geschnittene Citrone zierlich um denselben gelegt. Das in Stücke geschnittene Hirn kann nach Belieben mit Mayonnaise oder Senf leicht betropft werden.

545. Eingemachtes Kalbshirn. (Cervelle de veau en fricassée.)

Ein von Haut und Blut befreites in Salzwasser gekochtes Hirn wird in beliebige Stücke geschnitten und mit einer gut verkochten Butter-Sauce leicht verrührt.

546. Kalbshirn mit Fricassée-Sauce.

Wenn man ein Kalbshirn einige Minuten in kaltem Wasser stehen gelassen hat, nimmt man die Haut ab, gibt das Hirn in siedendes Salzwasser und läßt es so lange darin kochen, bis sich das Hirn vollkommen zusammengezogen hat. Hierauf nimmt man es mit einem Backlöffel heraus und richtet es mit Fricassée-Sauce auf einer Schüssel an.

547. Sauergekochtes Kalbshirn. (Cervelle de veau en vinaigrette.)

Das ausgewässerte, von Haut und Blut befreite Hirn wird in einem Theile Wasser und einem Theile Essig gekocht. Wenn das Hirn in diesem Sude vollkommen ausgekühlt ist, nimmt man es heraus und legt es auf ein Tuch. $^1/_{16}$ Liter Bertram-Essig mit guter Suppe gemischt, wird mit dem nöthigen Salz und Pfeffer und einem Lorbeerblatt gut verkocht. Einige Sträußchen Bertram, einige Sträußchen Kerbelkraut und ebensoviel grüne Petersilie werden in Salzwasser

Digitized by Google

schnell gekocht, hierauf abgeseiht, gut ausgedrückt und mit einem Wiegenmesser sehr fein geschnitten. Dieses Geschnittene gibt man mit dem Hirn in eine Casserolle, seiht den verkochten Essig darüber, läßt es einmal aufkochen und gibt es in einer Schüssel zu Tische.

548. Kalbshirn mit schwarzer Butter. (Cervelle de veau au beurre noir.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Nr. 547. Es wird dann rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet und mit schwarzer Butter übergossen. Die Bereitung der schwarzen Butter geschieht in folgender Weise: Die Butter wird so lange bei schwachem Feuer gerührt, bis der aufsteigende Schaum schwindet und die Butter schwarzbraun ist. Diese gebräunte Butter wird mit dem nöthigen Salz, etwas Pfeffer, ein wenig Essig gewürzt, noch einmal aufgekocht und durch ein feines Sieb über das Hirn geseiht.

549. Gebackenes Kalbshirn. (Friture de cervelle de veau.)

Ein ausgewässertes, von Haut befreites, in Salzwasser gekochtes Kalbshirn wird, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, in die Hälfte getheilt und jede Hälfte der Länge nach auseinandergeschnitten, diese in Mehl getaucht, von da in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt und in Semmelbröseln gewälzt (paniert). Kurze Zeit vor dem Gebrauche werden sie in sehr heißem Fett gebacken.

Das Hirn kann in beliebige Stücke geschnitten werden.

550. Kalbshirn in Oblaten. (Cervelle de veau frite.)

Man kann das zu backende Hirn statt in Mehl zu tauchen in Oblaten einrollen, nämlich: Oblaten von der doppelten Größe der Hirnschnitten werden in Wasser getaucht, das Hirn schnell damit eingehüllt, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt (paniert) und in 2 Finger hohem, sehr heißem Fett gebacken.

551. Kalbshirn in Wein- oder Bierteig. (Beignets de cervelle de veau.)

Ein in Salzwasser gekochtes Kalbshirn wird, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, in beliebige Stücke geschnitten, in Wein- oder Bierteig getaucht und in sehr heißem Fett gebacken. Es wird mit feinem Gemüse oder mit grüner Petersilie serviert.

552. Auflauf vom Kalbshirn. (Petit soufflé de cervelle de veau.)

2 von Haut befreite und in Salzwasser gekochte Kalbshirn werden in 16 Deka Butter ungefähr $^1/_4$ Stunde geröstet. 6 Deka Butter, 6 Deka Mehl und $^1/_8$ Liter Milch gibt man in eine Casserolle und läßt es unter beständigem Rühren am Feuer so lange kochen, bis sich diese Masse vom Löffel löst; man gibt sie dann in eine tiefe Schüssel, schlägt, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, 5 Eierdotter dazu, und rührt es nebst dem gerösteten Hirn mit 12 Deka fein würfelig geschnittenem Mark, dem nöthigen Salz, und, wenn man will, etwas Gewürz gut untereinander. Zuletzt wird der Schnee von 5 Eierklar leicht dazu gemischt. Mit einem messerrückendick ausgewalkten Butterteig belegt man eine große, mit Mehl ausgefehte Form (oder kleine Wandelformen), füllt sie mit der oben angegebenen Masse, läßt jedoch fingerhoch leeren Raum, bestreicht den Rand des Teiges mit aufgeklopften Eiern, schlägt den Teig leicht übereinander und läßt es langsam backen. Dieser Auflauf wird statt Pasteten oder auch als Eingemachtes serviert.

Digitized by Google

553. Gesulztes Kalbshirn. (Cervelle de veau à la gelée.)

Nachdem ein ausgewässertes und von Haut befreites Hirn in Salzwasser gekocht, hierauf auf ein Tuch gelegt und übertrocknet ist, gibt man es in eine Casserolle, übergießt es mit einigen Löffeln legierter Sauce, welche mit etwas sehr fein geschnittener, grüner Petersilie und Kerbelkraut vermengt ist, läßt es einmal aufkochen und stellt es zum Auskühlen beiseite. In eine beliebige Form, welche in Eis eingegraben ist, gießt man fingerhoch zerlassenes Aspik, und belegt dieses, schön geordnet, nachdem es gesulzt ist, mit dem Hirn; dieses begießt man wieder mit zerlassenem Aspik, läßt es sulzen, gibt auf das Gesulzte wieder eine Lage Hirn mit Trüffeln und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Hat man sie 1 Stunde zugedeckt im Eis stehen gelassen, nimmt man sie heraus, wischt sie ab, taucht sie einen Moment in siedendes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche, stürzt sie auf eine Schüssel, nimmt die Form herab und garniert das Gestürzte mit zerhacktem Aspik.

554. Kalbshirn in Muscheln. (Coquilles de cervelle de veau.)

Man bereitet das Hirn so, wie es bei dem „Hirn mit Fricassée-Sauce" Nr. 546 angegeben ist, füllt die Muscheln gehäuft damit an, bestreut sie mit Semmelbröseln, stellt die Muscheln auf ein Blech und gibt sie $^1/_4$ Stunde in die Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, bestreut sie, wenn man will, mit geriebenem Parmesankäse oder frischen, fein geschnittenen Kräutern und richtet sie auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel an. Man serviert sie als Vor- oder Zwischenspeise oder zum Thee.

555. Kalbshirn mit Mayonnaise und Aspik. (Cervelle de veau en mayonnaise et aspic.)

Das von Haut befreite, in Salzwasser und Essig abgekochte Hirn wird, nachdem es ausgekühlt ist, in beliebige Stücke geschnitten, diese erhöht auf die Mitte einer Schüssel gegeben, mit zerhacktem Aspik garniert und einige Zeit auf's Eis gestellt. Bevor man die Schüssel zu Tische gibt, begießt man das Hirn mit einigen Löffeln beliebiger Mayonnaise und gibt außerdem in einer Saucière Mayonnaise bei.

556. Hirn mit beliebiger Mayonnaise. (Mayonnaise de cervelle de veau.)

In eine Casserolle gibt man blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, ein wenig Citronenschale, Beizkräutel und Gewürz, gießt Wasser und etwas Essig dazu und läßt dieses Alles so lange kochen, bis es weich ist. Hierauf gießt man dieses durch ein Sieb und kocht das Hirn in dem passierten Sude so lange, bis es vollkommen zusammengezogen ist und stellt es mit dem Sude bis zur Verwendung kalt. Mittelst eines Backlöffels nimmt man das Hirn heraus, legt es auf ein Tuch, schneidet es, wenn das Wasser genügend abgelaufen ist, in beliebige Stücke, richtet diese gehäuft auf einer Schüssel an, übergießt sie mit Mayonnaise und garniert sie mit hartgekochten Eiern und grünem Salat.

557. Kaltes Hirn in Muscheln mit Mayonnaise und Aspik. (Coquilles de cervelles de veau à la mayonnaise.)

Ein von Haut befreites, in Salzwasser und Essig gekochtes Hirn wird nach völligem Erkalten in bliebige Stücke geschnitten, diese etwas gehäuft in die Mitte der Muscheln gegeben und mit zerhacktem Aspik garniert. $^1/_4$ Stunde vor dem Gebrauche stellt man die Muscheln auf's Eis und begießt hierauf das Hirn mit 1 Kaffeelöffel voll Mayonnaise.

Digitized by Google

558. Hirn mit Nieren.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei dem Hirn mit Zwiebel, nur läßt man sehr fein blätterig geschnittene Nieren mit dem Hirn gleichzeitig rösten. Wenn man will, kann man vor dem Anrichten einige Löffel weiße Suppe dazugeben und dieses einige Minuten dünsten lassen.

559. Geröstete Nieren. (Rognons de veau sautés.)

In eine Casserolle gibt man etwas Fett und röstet darin nudelig geschnittene Zwiebel. Unterdessen schneidet man abgehäutete Nieren fein blätterig, gibt sie zu der gerösteten Zwiebel, bestaubt sie mit etwas Mehl, salzt und pfeffert sie, rührt sie gut untereinander, röstet sie 5 bis 10 Minuten, gießt sie hierauf mit etwas Suppe oder weißem Wein auf, gibt eine Prise Majoran dazu, rührt alles gut untereinander und gibt es in einer Schüssel zu Tische.

560. Nieren mit saurer Sauce. (Rognons de veau sauce piquante.)

Feinblätterig geschnittenes Wurzelwerk wird in $^1/_{16}$ Liter Essig und $^1/_4$ Liter Wasser gut verkocht. Hierauf passiert man es durch ein Sieb, gießt mit diesem eine Einbrenn von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl auf und läßt es mit Milchrahm aufkochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man geröstete Nieren dazu, rührt alles gut untereinander und gibt es auf einer Schüssel angerichtet mit Spiegeleiern oder bouchierten Eiern zu Tische.

561. Gefüllter Kalbsmagen.

Von einem kleinen Krauthäuptel werden die Blätter auseinandergegeben, in Salzwasser gekocht, herausgenommen, mit einem Tuche getrocknet und mit einem Wiegenmesser fein geschnitten. In 16 Deka heißem Fett röstet man fein geschnittene grüne Petersilie und etwas Zwiebel, gibt das geschnittene Kraut mit 8 Deka abgerindetem, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln dazu, salzt es, würzt es mit Neugewürz und etwas Kümmel und läßt es zugedeckt dünsten. Hierauf stellt man es beiseite und rührt, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, 2 ganze Eier und und 2 Eierdotter dazu. Der Magen von einem Kalb wird, nachdem er sorgfältig gereinigt wurde, mit dieser Masse gefüllt, hierauf zugenäht und in Salzwasser ungefähr 2 Stunden weich gekocht. Man legt den Magen dann in eine Casserolle, in welcher sich heiße Butter befindet, röstet ihn auf beiden Seiten gelb und schneidet ihn dann in beliebige Stücke. In eine Casserolle gibt man 1 Kochlöffel voll Mehl, gießt nach und nach, unter beständigem Rühren, $^1/_2$ Liter Rahm dazu und rührt dieses so lange, bis es zu kochen anfängt. Hierauf gibt man 1 Eßlöffel voll Kapern dazu, läßt es einmal aufkochen und gibt es zu dem tranchierten Kalbsmagen.

562. Gefüllte Kalbsmilz.

Der dickere Theil einer Kalbsmilz wird aufgeschlitzt und das Innere mit einem Messerrücken auf ein reines Schneidebrett gestreift. Dazu kommen 8 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, etwas grüne Petersilie, ein Sträußchen abgestreiftes Kuttelkraut, und, wenn man will, Basilicum und 12 Deka Speck. Dieses alles schneidet man fein zusammen, gibt es in eine tiefe Schüssel, salzt es, würzt es mit etwas Pfeffer, und, wenn man will, Muscatnuß, rührt 1 ganzes Ei und 1 Eierdotter dazu. Mit dieser Masse wird die Milz gefüllt, zugenäht und in Salzwasser weich gekocht. Man nimmt sie dann heraus und brät sie entweder am Rost, oder mit Butter in einer Pfanne. Hierauf schneidet man die Milz in beliebige Scheiben und serviert sie mit feinem Gemüse, oder man gibt sie zur Suppe in den Suppentopf.

Digitized by Google

563. Geröstete Kalbsleber. (Foie de veau sauté naturel.)

Nachdem man die Kalbsleber von der Haut befreit und in stark messerrückendicke und fingerlange Streifen geschnitten hat, wird sie leicht gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl getaucht und in sehr heißem Fett gebraten. Will man zur Leber, Zwiebel haben, so gibt man nudelig geschnittene Zwiebel seitwärts der Leber und läßt sie mit dieser braun werden. Die geröstete Leber wird dann zierlich auf eine Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Essig gesäuert, etwas aufgekocht, über die Leber gegossen und mit der gebratenen Zwiebel garniert. Das Braten der Leber darf aber erst kurz vor dem Gebrauche geschehen, da die Leber durch längeres Stehen hart wird. Diese Leber kann in natura, ohne Essig und Zwiebel, gebraten werden.

564. Gedünstete Kalbsleber. (Foie de veau à l'etuvée.)

Man häutet eine Kalbsleber ab, durchzieht sie mit bleistiftdicken, fingerlangen Stücken Speck. In eine Cassérolle gibt man blätterig geschnittenen Speck, legt die Leber mit der gespickten Seite nach oben hinein, gibt nebst ganzen, geputzten gelben Rüben das nöthige Salz und, wenn man will, Pfeffer dazu, gießt etwas weißen Wein und Suppe darauf und läßt sie zugedeckt ungefähr 1 Stunde dünsten. Die Leber wird dann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und der entfettete Saft mit beliebigem Gemüse oder Reis zur Leber gegeben.

565. Gebackene Kalbsleber. (Foie de veau frit.)

Wenn man wie bei der gerösteten Kalbsleber fingerlange und messerrückendicke Blätter geschnitten hat, werden diese leicht gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken. Auf einer Schüssel angerichtet, gibt man sie mit feinem Gemüse zu Tische.

566. Kalbsgekröse.

Das Kalsgekröse wird in kaltem Wasser gereinigt, hierauf in Salzwasser gekocht, von da herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie, etwas Salz, Muscatnuss und ein wenig Pfeffer in einer gut verkochten Butter-Sauce aufgekocht. Die Sauce kann nach Belieben mit etwas Essig, Wein oder Citronensaft gesäuert werden.

567. Kuttelflecke mit Risi-Bisi.

2 Kilo Kuttelflecke werden, nachdem sie gereinigt sind, langsam weich gekocht, hierauf abgeseiht und fein nudelartig geschnitten. In eine Cassérolle, in welcher sich 16 Deka heiße Butter befinden, gibt man etwas fein geschnittene grüne Petersilie, klein geschnittene Zwiebel, läßt dieses ein wenig rösten, worauf man die geschnittenen Kuttelflecke dazugibt, nach Geschmack salzt und zugedeckt eine Weile dünsten läßt. Hierauf werden 8 Deka abgerindete, in Suppe erweichte, gut ausgedrückte und passierte Semmeln mit 1 Messerspitze Pfeffer, etwas Muscatnuss und $^1/_2$ Liter gekochte grüne Erbsen dazugegeben, gut verrührt und beiseite gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form mit messerrückendick ausgewalktem Butterteig belegt, von der obigen Masse eine Lage daraufgegeben, diese mit geriebenem Parmesankäse bestreut, dieser mit einigen Löffeln gedünstetem Reis bedeckt, wieder eine Lage von der obigen Masse daraufgegeben und so fortgesetzt bis alles verbraucht ist. Hierauf wird es gebacken.

Digitized by Google

568. Bereitung gedünsteter Kuttelflecke.

Man kocht die gut gereinigten und in größere Stücke geschnittenen Flecke in dem nöthigen Wasser ganz weich. Sodann nimmt man sie heraus, gibt sie in eine irdene Casserolle, worin zuerst Zwiebel, grüne Petersilie mit etwas Pfeffer und Salz gemischt in Butter geröstet wurde. Hier werden sie zugedeckt gedünstet, mit demselben Wasser, worin sie gekocht wurden, löffelweise begossen, bis die Flecke etwas braun und die Sauce etwas dick geworden ist.

Anmerkung. Man wählt hiezu irdenes oder kupfernes Geschirr, weil die Flecke im eisernen gerne eine schwärzliche Farbe annehmen.

569. Kalbsbries in Limonensauce. (Ris de veau en fricassée.)

Man gibt ein Kalbsbries in lauwarmes Wasser und läßt es, um diese Temperatur des Wassers zu erhalten, bei mäßiger Hitze am Herde ungefähr $^1/_2$ Stunde stehen. Nach dieser Zeit nimmt man es aus dem Wasser, löst es aus dem Fleische und kocht das Bries in Salzwasser. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus, gibt es in kaltes Wasser, legt es von da auf ein Brett, bedeckt es mit einem zweiten Brette und beschwert dieses mit einem Gewichte. Unterdessen gibt man in eine Casserolle etwas Butter, ein wenig Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und, wenn man will, ein wenig Gewürz. Nachdem dieses alles geröstet ist, gießt man es mit guter Suppe auf und läßt darin das von dem Kalbsbries ausgelöste Fleisch zugedeckt weich dünsten. Hierauf seiht man den Saft ab und schneidet das Fleisch sowie das Bries in beliebige Stücke. Wenn man in 8 Deka Butter ebensoviel Mehl geröstet hat, gießt man es mit dem geseihten Saft, worin das Fleisch gekocht wurde, auf und verdünnt es nach Bedarf mit Suppe. 2 Eierdotter und der Saft von $^1/_2$ Citrone oder etwas Wein werden gut abgerührt, die Sauce dazu gemischt und dieses zusammen am Feuer so lange gerührt, bis sich die Eier verbunden haben. Hierauf wird es durch ein Sieb passiert und mit dem Bries und Fleisch auf einer Schüssel zu Tische gegeben.

570. Kalbsbries in Buttersauce. (Ris de veau sauce au beurre.)

Ein in Salzwasser weich gekochtes Bries wird in beliebige Stücke geschnitten und mit einer gut verkochten Butter-Sauce leicht verrührt.

571. Kalbsbries [gespickt]. (Ris de veau piqué et glacé.)

Wenn man ein Kalbsbries eine Stunde lang in lauwarmen Wasser liegen gelassen hat, nimmt man es heraus und kocht es einige Minuten in Salzwasser, so daß es dem Drucke des Fingers ein wenig widersteht. Hierauf gibt man es in kaltes Wasser, nimmt es von da heraus und legt es auf ein Brett, bedeckt es mit einem zweiten Brette und beschwert es mit einem Gewichte. Wenn es vollkommen trocken ist, durchzieht man es mit feinem, halbfingerlangen Speck. In eine mit Butter bestrichene Casserolle legt man das Bries hinein, begießt es mit etwas Suppe und dünstet es schnell. Wenn das Bries vollkommen weich ist, wird es in Stücke geschnitten, rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet und mit aufgelöster Suppen-Glace bestrichen. In die Mitte gibt man Champignon-Purée, gekrausten Salat (als Gemüse) oder Sauerampfer-Purée.

572. Escalopes vom Kalbsbries. (Escalopes de ris de veau.)

Ein Kalbsbries, welches 1 Stunde in lauwarmem Wasser gelegen ist, kocht man 10 Minuten im Salzwasser, reinigt es dann mit kaltem Wasser und kocht

Digitized by Google

es vollkommen weich in weißer Suppe. Wenn es von da herausgenommen und ausgekühlt ist, schneidet man es der Breite nach schief in 2 messerrückendicke Scheiben, legt sie nebeneinander in eine mit Butter stark bestrichene Casserolle, bestreut sie mit Salz und, wenn man will, mit etwas Pfeffer, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und stellt sie an einen kühlen Ort. Ungefähr $^1/_4$ Stunde vor dem Gebrauche brät man das Bries bei mittelstarker Hitze 2—3 Minuten, hierauf wendet man die Scheiben um und brät sie ebenso auf der zweiten Seite. Zu dem Saft, von welchem man früher das Fett rein abnimmt, gießt man aufgelöste Suppen-Glace und läßt es einmal aufkochen. Das in Scheiben geschnittene Bries wird abwechselnd mit in Butter gerösteten Semmelschnitten auf einer Schüssel angerichtet und der Saft darüber gegossen.

573. Kalbsbries in Papier. (Ris de veau en papillottes.)

Ein Kalbsbries wird, wie es bei den Escalopes (siehe Nr. 572) angegeben ist, in weißer Suppe mit Champignons weich gekocht und nach völligem Auskühlen in halbfingerdicke Scheiben geschnitten. Diese werden wie die Kalbs-Cotelettes mit feinen Kräutern in Papier eingedreht und gleich den Cotelettes am Rost gebraten.

574. Kalbsbries mit Trüffeln. (Ris de veau aux truffes.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Escalopes (Nr. 572). Das blätterig geschnittene Bries wird abwechselnd mit blattweise geschnittenen Trüffeln und rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet.

575. Kalbsbries mit Fricassée-Sauce. (Ris de veau à la sauce fricassée.)

Das ausgewässerte Bries wird, wie es bei den Escalopes (Nr. 572) angegeben ist, in Suppe weich gekocht und mit Fricassée-Sauce angerichtet.

576. Kalbsschweif in weißer Sauce. (Queues de veau à la poulette.)

3 Kalbsschweife schneidet man in fingerlange Stücke, kocht sie ungefähr 15 Minuten in Salzwasser, nimmt sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab und dünstet sie zugedeckt in 15 Deka Butter ungefähr $^1/_4$ Stunde. Hierauf begießt man sie mit soviel weißer Sauce, daß diese fingerhoch über die Stücke zusammengeht. Wenn die Sauce gut verkocht ist, gießt man sie durch ein Sieb, legiert sie mit 4 abgesprudelten Eierdottern, vermengt sie mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie und gießt sie zu den auf einer Schüssel angerichteten Stücken. Oder man gibt zu der verkochten Sauce 3 Eßlöffel Paradies-Marmelade, nach Bedarf Wein und läßt dies nochmals aufkochen.

577. Kalbsschweif mit Reis. (Queues de veau au rix.)

8 Deka Butter gibt man mit 3 Kalbsschweifen, welche in fingerlange Stücke geschnitten sind, in $^1/_2$ Liter Wasser und läßt sie kochen. Wenn sie anfangen weich zu werden, gibt man nebst $^1/_4$ Liter Reis einige Sträußchen gebundene Petersilie, 1 Stück geputzten Champignon und ein Stückchen mit einer Gewürznelke gespickte Zwiebel hinzu. Dieses wird so lange gedünstet, bis der Reis weich ist. Vor dem Anrichten nimmt man die Zwiebel mit der Petersilie heraus und gibt den Reis mit den Stücken auf einer Schüssel zu Tische.

578. Kalbsschweif, glasiert. (Queues de veau glacées.)

Man schneidet den Kalbsschweif in fingerlange Stücke, kocht diese nach einigem Auswässern 15 Minuten in Salzwasser weiß, gibt sie von da in kaltes Wasser,

Digitized by Google

nimmt sie nach völligem Erkalten heraus, gibt sie in eine Casserolle, welche mit blätterig geschnittenem Speck belegt ist, bedeckt das Fleisch mit ebenso geschnittenem Speck, gießt weiße Suppe dazu und läßt es weich kochen. Hierauf stellt man es beiseite, legt die Speckplatten nach einigem Erkalten in eine flache Casserolle, gibt von den Schweißstücken eines nach dem andern darauf, bestreicht sie mit aufgelöster Glace, stellt die Casserolle kurze Zeit in die Röhre, richtet die Stücke auf einer Schüssel an und gibt sie mit gedünstetem Reis zu Tische.

579. Gebackener Kalbsschweif. (Queues de veau marinées frites.)

Nachdem man 3 Kalbsschweife in 2 Finger breite Stücke geschnitten und diese hierauf in Salzwasser weich gekocht hat, nimmt man sie, nachdem sie vollkommen ausgekühlt sind, heraus, gibt sie in eine Schüssel nebst Citronensaft, grüner Petersilie, blätterig geschnittener spanischer Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, dem nöthigen Salz und Gewürz und läßt es 1 Stunde stehen. Nach dieser Zeit werden die Stücke eines nach dem andern in Bierteig oder Weinteig getaucht und in fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken.

580. Gebratener Kalbsschlägel mit Mark. (Cuissot de veau à la moelle.)

Der Schlägel wird, nachdem er zugeschnitten, abgehäutet und gesalzen ist, mit geschnittenem Mark und, wenn man will, geschnittenen Sardellen und Speck durchzogen. In eine Casserolle gibt man Butter, blätterig geschnittene Zwiebel und Champignons, legt den Schlägel darauf und gießt ungefähr $^1/_2$ Liter weißen Wein und weiße Suppe dazu, im Ganzen jedoch nur so viel, daß die Flüssigkeit nicht über dem Fleische zusammengeht, und läßt es so lange dünsten, bis das Fleisch weich ist; dann nimmt man es heraus, gibt es auf eine Schüssel, nimmt von dem Safte das Fett rein ab und gießt hierauf den passierten Saft zu dem Fleisch.

581. Kalbsschlägel. (Cuissot de veau à la broche.)

(Hiezu Abbildung auf Tafel III.)

Bei einem kleinen Kalbsschlägel wird die äußere Haut abgenommen, der Knieknochen, die sogenannte Stelze, über der Kniescheibe abgehauen, das Fleisch vom Beine abgeschabt und zurückgedrängt. Das Bein muß so zugeschnitten sein, daß beim Anrichten ein Silbergriff oder eine Papier-Manchette angebracht werden kann. Nachdem der Schlägel ganz rein abgehäutet wurde, wird das Fleisch von allen Seiten gut eingesalzen und so eine Weile liegen gelassen. Hierauf umhüllt man das Fleisch mit einigen mit Butter stark bestrichenen Papierbogen, überwindet diese mit Spagat und brät das Fleisch am Spieß bei mäßiger Hitze ungefähr 2 Stunden; hierauf nimmt man das Papier weg, überstreut das Fleisch nochmals mit Salz und begießt es dann mit zerlassener Butter und weißer Suppe und läßt es hierauf noch ungefähr 15 Minuten braten, bis das Fleisch eine lichtbraune Farbe hat, dann wird es vom Spieß herabgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und diese auf einer Schüssel so zusammengefügt, daß das Fleisch die frühere Form beibehält. Das Bein wird mit einer Papier-Manchette oder einem Silbergriff versehen. Zu dem in der Pfanne befindlichen Saft gibt man 3 Eßlöffel voll aufgelöste Suppen-Glace, läßt es zusammen aufkochen und serviert es extra mit dem Fleische.

582. Kalbsschlägel in der Röhre gebraten. (Cuissot de veau rôti.)

Nachdem man den Kalbsschlägel, wie es bei dem am Spieße gebratenen angegeben ist, zugeschnitten hat, legt man ihn, falls er nicht weiß genug ist, 1 Stunde in süße, gewässerte Milch. Von da herausgenommen, wäscht man ihn in kaltem Wasser

Digitized by Google

aus, salzt ihn gut und durchzieht den Schlägel, wenn man will, mit Sardellen Speck, 1 kleinen Gurke, geräucherter, gekochter Zunge, nämlich: man sticht mit einem kleinen Messer in das Fleisch und, indem man das Messer zurückzieht, steckt man bleistiftdicken, halbfingerlangen, gesalzenen Speck hinein. In dieser Weise kann der Schlägel mehr oder weniger stark gespickt werden. In eine Pfanne, in welche man Fett gegeben hat, legt man den Schlägel hinein, gibt etwas heißes Fett darüber und läßt ihn bei öfterem Begießen mit dem sich bildenden Safte, je nach der Größe des Schlägels, 2—3 Stunden in der Röhre langsam braten.

583. Kalbsschlägel im eigenen Saft gedünstet. (Cuissot de veau braisé.)

Der Kalbsschlägel wird, nachdem er, wie es schon früher angegeben wurde, zugeschnitten, mit einem Tuche abgewischt und abgehäutet ist, geklopft, gesalzen und, wenn man will, mit weißem Pfeffer gewürzt. In eine Casserolle gibt man einige Schnitten Schinken und Speck, blätterig geschnittene Zwiebel nebst 1 Lorbeerblatt, legt den Schlägel darauf und läßt ihn gut zugedeckt in der Röhre bei öfterem Umwenden weich dünsten. Dies muß jedoch bei mäßiger Hitze geschehen, damit der entquellende Saft nicht verbrennt. Wenn der Schlägel weich genug ist, wird er auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete Saft beigegeben; sollte zu wenig Saft vorhanden sein, so wird er mit etwas Suppe vermehrt.

584. Gebeizter Kalbsschlägel. (Cuissot de veau à la bourgeoise.)

Nachdem man den Schlägel zugeschnitten, die Haut abgenommen (abgehäutet) hat, klopft man ihn mit dem Fleischhammer, reibt ihn mit gestoßenem Gewürz, durchzieht ihn mit bleistiftdickem, halbfingerlangem Speck und läßt ihn so 1 Stunde liegen. Unterdessen macht man eine Beize von Essig, Wasser und etwas Wein, gibt blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblatt, Kuttelkraut, Citronenschalen dazu und läßt es gut verkochen. Mit diesem ausgekühlten Sude begießt man den ungesalzenen Schlägel und läßt ihn 2—3 Tage beizen, während welcher Zeit man 2 mal des Tages die Beize abgießt, aufkochen läßt und immer wieder kalt über den Schlägel gießt, welcher täglich umgedreht werden soll. Bevor man ihn das letzte Mal mit der Beize übergießt, wird diese und der Schlägel gesalzen und noch eine Nacht so stehen gelassen. Nach dieser Zeit steckt man ihn auf den Spieß und brät ihn bei öfterem Begießen mit einer mit Rahm gemischten Beize. Zu etwas Beize, welche man in einer Casserolle am Herde stehen hat, gibt man das während des Bratens von dem Schlägel herabgetropfte Fett und läßt es siedend werden. Etwas Mehl wird nach und nach mit einigen Löffeln Rahm aufgegossen und so lange gerührt bis es glatt ist. Dieses gibt man nebst etwas Butter und klein geschnittenen Citronenschalen zu der siedenden Beize und läßt es aufkochen. Den Schlägel schneidet man in beliebige Stücke, legt diese auf einer Schüssel so zusammen, daß der Schlägel seine frühere Form beibehält und serviert ihn dann mit der Sauce. Der Schlägel kann statt am Spieß auch in der Röhre gebraten werden, was übrigens vorzuziehen ist.

585. Gedämpfte Kalbsnuss. (Noix de veau à l'etuvée.)

Eine Kalbsnuss wird, nachdem man die Haut abgenommen hat, eingesalzen und mit bleistiftdicken, halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen. In eine Casserolle gibt man blätterig geschnittenen Speck und nach Belieben 12 Deka rohen Schinken, legt die Kalbsnuss darauf, begießt sie mit etwas Suppe und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Das Fett wird dann vom Safte rein abgenommen und zu letzterem eine Butter- oder Paradies-Sauce dazugemischt.

Digitized by Google

586. Kalbsnuſs mit Purée. (Noix de veau à la purée.)

Die gespickte, gedämpfte Kalbsnuſs wird so wie die Vorige bereitet, dann in beliebige Stücke geschnitten, diese rundlaufend auf einer Schüſſel angerichtet und in der Mitte derselben Zwiebel- oder beliebiges Purée gegeben.

587. Kalbsnuſs mit Macaroni. (Noix de veau aux macaronis.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie sie bei der vorhergehenden (Nr. 585) angegeben ist, nur gibt man anstatt Zwiebel-Purée in die Mitte der Schüſſel Macaroni mit Parmesankäse oder abgeschmalzene Nudeln.

588. Kalbsnuſs mit Risi-Bisi [Erbsen mit Reis]. (Noix de veau au risi-bisi.)

Zur vorher beschriebenen Kalbsnuſs wird statt der Macaroni Risi-Bisi (Erbsen mit Reis) genommen.

589. Kalbsnuſs mit Trüffeln. (Noix de veau aux truffes.)

$^1/_2$ Kilo Trüffeln werden geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten und diese einige Minuten in Butter gedämpft. Hierauf gießt man etwas braune Suppe, den Saft einer Citrone und einige Löffel Madeira-Wein dazu, salzt es nach Geschmack, rührt es gut untereinander und gibt es dann, wie dies bei der vorhergehenden (Nr. 585) angegeben, zur Kalbsnuſs.

590. Kälbernes auf italienische Art. (Veau à l' italienne.)

1 Kilo Kalbfleisch vom Schlägel (Kalbsnuſs) wird von den Beinen befreit, gesalzen und mit Spagat gebunden. In eine Casserolle gibt man 1 Stück blätterig geschnittene Zwiebel, 3—4 Lorbeerblätter und etwas Pfeffer, legt das Fleisch darauf, gießt $^1/_2$ Liter Wasser dazu und läßt dies durch $^1/_2$ Stunde zugedeckt halbweich dünsten, nimmt es dann heraus, gießt in eine zweite Casserolle $^1/_4$ Liter Oliven- oder feines Tafelöl und wenn dieses sehr heiß ist, gibt man 4 Stück fein geschnittene Sardellen dazu, legt das Kalbfleisch darauf und passiert die Sauce über dasselbe. So läßt man es unter öfterem Begießen durch $^1/_2$ Stunde zugedeckt weich dünsten; es darf jedoch dabei keine Kruste bekommen, sondern muß weiß bleiben. Der Saft soll sich ganz verdünsten und nur das Öl zurückbleiben. Man entfernt sodann den Spagat, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, richtet es in einer Schüſſel mit dem Öl übergossen an und serviert Risotto (Nr. 96) oder Macaroni dazu. Auch Rindfleisch kann auf diese Art zubereitet werden.

591. Kalbfleisch als Thunfisch. (Rond de veau aux anchois.)

Wenn man von $2^1/_2$ Kilo Kalbfleisch (vom Schlägel) alle Beine und Häute entfernt hat, wird selbes papierdünn ausgeklopft und mit geputzten, halbfingerlang geschnittenen Sardellen gespickt, worauf man es zusammenrollt und mit Spagat überbindet. Eine Casserolle belegt man mit blätterig geschnittenen, gelben Rüben, Petersilie, Porre, würfelig geschnittenem Speck und das von den 8 Sardellen Abgeschabte, welches man in einen Organtinlappen bindet; nun legt man das gebundene Kalbfleisch darauf, gießt $^1/_2$ Liter Wein und $^1/_8$ Liter Essig dazu und läßt es zugedeckt weich dünsten. Wenn dies geschehen ist, wird es beiseite gestellt und man läßt es in dem Sude kalt werden, worauf man es in dünne Scheiben schneidet, diese in einer Schüſſel anrichtet und mit folgender Sauce übergießt: 10 Deka geputzte Sardellen werden mit 8 Deka Kapern und etwas Petersilie sehr fein geschnitten, hierauf, wenn man will, mit 1 Stückchen zerdrückten Knoblauch,

Digitized by Google

etwas Essig und dem Safte von 2 Citronen in eine Casserolle gegeben, in welcher sich 10 Deka heißes Öl befinden, läßt es einmal aufkochen und gießt es dann über das Fleisch. Nach Belieben kann dieses Fleisch warm oder kalt serviert werden. Warm serviert man Macaroni dazu, kalt Aspik und Citronenspalten.

592. Maltraitierter Kalbsschlägel. (Cuissot de veau à l' etuvée.)

Die Zubereitung ist wie die oben angegebene; man formt das Fleisch zierlich schlägelartig mit Hilfe eines Bindfadens und verwendet dazu ein Stück Bein oder Holz und besteckt es beim Anrichten mit einer Papiermanchette oder einem Silbergriff.

593. Fricandeau.

An der inneren Seite des Kalbsschlägels werden vom Knieknochen bis zum Schlußbein die Fleischtheile abgelöst, und nachdem diese abgehäutet und mit einem Tuche abgewischt sind, werden sie gut gesalzen, gepfeffert und mit Speck durchzogen. In eine Casserolle gibt man Butter, blätterig geschnittene Zwiebel und legt das Fleisch so darauf, daß die gesalzene Seite nach oben kommt. Um dieses rundherum gibt man Wurzelwerk und die durch das Abhäuten des Schlägels entstandenen Abfälle, legt einen mit Butter stark bestrichenen Papierbogen darauf, deckt es mit einem Deckel zu, läßt es $^1/_4$ Stunde in der Röhre dünsten, gießt es nach dieser Zeit mit etwas Suppe auf und läßt es wieder dünsten. Wenn das Fleisch vollkommen weich ist, beseitigt man den Deckel und das Papier und brät das Fleisch, damit der Speck eine lichtgelbe Farbe bekommt, bei jäher Hitze und unter öfterem Begießen mit dem Safte. Das Fleisch wird dann herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und der entfettete, passierte Saft wird zu dem Fleische extra beigegeben. Wenn man will, kann man mit der Suppe $^1/_2$ Liter weißen Wein oder Madeira mitdünsten lassen; ebenso kann man auch, nachdem man das Papier entfernt hat, etwas Rahm dazugeben, diesen aber gut einbraten lassen, damit der Geschmack nicht vorherrschend ist.

594. Kalbsteak. (Steak de veau.)

Von einer Kalbsnuß werden 2 fingerdicke Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen, rund geformt, auf einer Seite in Mehl getaucht, mit dieser in eine Pfanne gelegt, in welcher sich heißes Fett befindet und auf beiden Seiten braun gebraten.

595. Kaiserschnitzel. (Tranche de veau.)

Wenn man von einer Kalbsnuß fingerdicke Schnitzel geschnitten, etwas geklopft, gesalzen, auf einer Seite mit feinem Speck durchzogen hat, taucht man sie in heißes Fett, legt sie mit der gespickten Seite nach oben in eine Casserolle und läßt sie einige Minuten in der Röhre braten. Wenn der Speck etwas gelb ist, seiht man das Fett ab, begießt das Fleisch mit saurem Rahm und läßt es bei öfterem Begießen noch einige Zeit braten. Wenn man dann das Fleisch auf eine Schüssel gelegt hat, gießt man zu dem entfetteten Saft etwas Suppe, Citronensaft und gibt fein geschnittene Citronenschalen dazu, rührt es gut untereinander, passiert es und gibt es den Schnitzeln bei.

596. Niederländer Schnitzel. (Tranche de veau à la hollandaise.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Kaiserschnitzeln, nur gibt man statt Citronensaft fein geschnittene Sardellen dazu. Mit dunklen und lichten gelben Rüben und anderem Wurzelwerk, welches beliebig geschnitten und in Suppe oder Salzwasser weich gekocht ist, werden die Schnitzel garniert.

Digitized by Google

597. Natur-Schnitzel [Filets]. (Tranches de veau naturelles.)

Von der Kalbsnuss werden ungefähr fingerdicke Stücke blätterig geschnitten, mit einem befeuchteten Holzschlägel geklopft, etwas gesalzen, wenn man will, gepfeffert, auf beiden Seiten in Mehl getaucht und in eine flache Pfanne in fingerhohes, sehr heißes Fett gelegt. Ist die untere Seite lichtbraun, so wendet man die Schnitzel mit einer Gabel um und brät die zweite Seite ebenso. Die fertig gebratenen Schnitzel gibt man in eine Casserolle, worin sich braune Suppe und ein kleines Stück Butter befindet, und läßt sie zugedeckt darin liegen, bis alle Schnitzel gebraten sind. Sie werden dann zierlich auf eine Schüssel gelegt, das in der Pfanne befindliche Fett abgeseiht, der zurückgebliebene Satz mit etwas brauner Suppe aufgekocht und dieser Saft zu den Schnitzeln gegeben. Hat man aufgelöste Suppen-Glace, so kann man damit die Schnitzel überstreichen. Blätterig geschnittene Citronenstücke und Salat oder Erdäpfel-Schmarrn und dergleichen werden mitserviert.

598. Panierte Schnitzel. (Tranches de veau à la viennoise.)

Die Behandlung ist dieselbe wie bei den Vorhergehenden, mit dem Unterschiede, daß die in Mehl getauchten Schnitzel in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln paniert und so in heißem Schmalz gebacken werden.

599. Faschierte Kalbsschnitzel. (Tranches de veau hachées.)

Wenn man von einem Kalbsschlägel ungefähr 10 Schnitzel messerrückendick, beliebig groß abgeschnitten hat, nimmt man zwei von den Kalbsschnitzeln und stoßt sie in dem Mörser oder treibt sie durch die Faschiermaschine mit 8 Deka in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 4 geputzten Sardellen. Unterdessen röstet man in 4 Deka Butter 1 Löffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, etwas Zwiebel und fein geschnittene Champignons; gibt das Geröstete zu dem gestoßenen Kalbfleisch in den Mörser, stoßt es noch einmal mit einem ganzen Ei zusammen, passiert es, streicht es messerrückendick auf die geklopften und gesalzenen Schnitzel, rollt diese zusammen und überbindet sie mit Spagat. In eine Casserolle, in welcher sich Fett befindet, gibt man 1 Häuptel fein geschnittene Zwiebel, 1 kleines Stück gelbe Rübe und 2 Champignons, beides blätterig geschnitten, legt die Schnitzel nebeneinander in die Casserolle auf das Wurzelwerk, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papierbogen und läßt sie 15 Minuten zugedeckt dünsten. Nach dieser Zeit gießt man $^1/_4$ Liter weißen Wein oder $^1/_4$ Liter Essig und etwas Suppe dazu und dünstet sie vollkommen weich. Nachher schneidet man die Schnitzel in beliebige Stücke, richtet sie gehäuft auf einer Schüssel an und gießt den entfetteten, passierten Saft darüber. Besonders zu beachten ist, daß die Schnitzel während des Dünstens gut zugedeckt sein müssen, und daß immer 2 Finger hoch Saft in der Casserolle sein muß.

600. Gewickelte Schnitzel mit Rahm und Kapern. (Tranches de veau sauce aux câpres.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den faschierten Schnitzeln, nur gibt man, nachdem der entfettete Saft passiert ist, $^1/_4$ Liter Rahm und 2 Eßlöffel voll Kapern dazu, läßt es aufkochen und gießt es zu den angerichteten Schnitzeln.

601. Gespickter Kalbsschnitz mit Milchrahm. (Tranches de veau piquées à la crême.)

Ein Kalbsschnitz von beliebiger Größe wird auf beiden Seiten gesalzen und mit bleistiftdickem, halbfingerlangen Speck durchzogen. In eine Casserolle, in welcher sich Fett befindet, legt man den Schnitz hinein und brät ihn auf beiden Seiten.

Digitized by Google

Wenn dies geschehen ist, seiht man das Fett ab, begießt den Schnitz mit Milchrahm und läßt ihn in der Röhre noch so lange dünsten, bis er auf beiden Seiten eine lichtgelbe Farbe hat. Wenn man will, kann man auch Kapern dazugeben.

602. Kalbs-Cotelettes. (Côtelettes de veau naturelles.)

(Hierzu Abbildung auf Tafel IV.)

Nachdem man Cotelettes (Carbonaden) herabgeschnitten hat, wird von einem jeden einzelnen der Knochen abgehauen, das Rippenbein abgeschabt und das Fleisch zurückgedrängt. Mit einem Fleischhammer oder einem Messerrücken werden die Cotelettes breit geklopft, ohne das Fleisch dabei zu verletzen. Hierauf werden sie gesalzen, wenn man will, mit etwas Pfeffer bestreut, auf beiden Seiten leicht in Mehl getaucht und in sehr heißem Fett beiderseits gelb gebraten. Hierauf wird jedes Rippenbein mit einer Papilotte besteckt.

603. Kalbs-Cotelettes naturgebraten.

Die Zubereitung geschieht so, wie bei den Vorhergehenden angegeben, mit dem Unterschiede, daß man die Cotelettes, ohne sie in Mehl zu tauchen, in sehr heißem Fette brät. Das Braten eines Cotelettes dauert, je nachdem es dick ist, ungefähr 8—10 Minuten.

604. Panierte Cotelettes. (Côtelettes de veau à la viennoise.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Natur-Cotelettes, mit dem Bemerken, daß die gesalzenen Cotelettes leicht in Mehl getaucht, von da in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln bestreut und in einer flachen Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Schmalze gebacken werden. Mit einem Backlöffel werden sie, nachdem die untere Seite braun ist, umgewendet und auf der zweiten Seite ebenfalls braun gebacken.

605. Kälberne Carbonaden (Cotelettes) in Papier. (Cotelettes de veau en papillotes.)

Kälberne Carbonaden werden, nachdem man das Fleisch vom Rückenbein abgeschabt hat, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine flache Casserolle mit wenig, aber sehr heißer Butter gegeben, um sie auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten leicht zu überbraten, damit sie eine weiße Farbe erhalten. Unterdessen schneidet man 6 Deka Speck, 6 Deka Kernfett, wenn man will, 1 Stück Schalotten, Zwiebel, grüne Petersilie, 4 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln und 2 Champignons fein zusammen, salzt und würzt dies, gibt 2 Eierdotter dazu und rührt es gut untereinander. Die Cotelettes (Carbonaden) werden, nachdem sie aus der Butter herausgenommen und überkühlt sind — ein Jedes derselben mit dem oben angegebenen Fasch auf beiden Seiten sehr dünn bestrichen und so mit dünnen Speckschnitten beiderseits eingehüllt. Ein doppelt gelegtes Papier wird im Umfange um einen Daumen breiter geschnitten als 1 Cotelette groß ist, so zwar, daß das Papier, wenn es entfaltet wird, ein Herz bildet. Dieses Papier tränkt man in Öl, oder bestreicht es stark mit Butter, legt auf die eine Seite das bereitete Cotelette, schlägt die andere Hälfte darüber, und fängt von oben an, nämlich von der entgegengesetzten Seite des Rippenbeines — das Papier gleichhaltend — bis zum Bein Falten zu legen, so, daß eine Falte die andere niederhält. Wenn alle Cotelettes auf diese Weise eingehüllt sind, gibt man sie auf einen mit Öl oder Butter getränkten Papierbogen, welcher auf einem Roste liegt, läßt sie langsam auf beiden Seiten braten, enthüllt sie hierauf aus dem Papier und richtet sie zierlich rundlaufend auf einer Schüssel an. In die Mitte gibt man aufgelöste Suppen-Glace oder Jus-(Schüh)-Sauce (Tartar).

Digitized by Google

606. Kalbs-Cotelettes in Papier anderer Art. (Cotelettes de veau en papillotes.)

Wenn man bei Kalbs-Cotelettes das Fleisch vom Knochen abgeschaben hat, werden die Cotelettes geklopft und gesalzen. Champignons, grüne Petersilie, Kerbelkraut, nach Belieben Bertram und Schalotten, werden sehr fein geschnitten und mit den Cotelettes in heißer Butter 3—5 Minuten überbraten. Hierauf stellt man sie beiseite und bestreicht sie, wenn sie vollkommen ausgekühlt sind, auf beiden Seiten mit den feinen Kräutern und belegt sie beiderseits mit dünnen Speckplatten, in die man mit dem Messer kleine Ritze macht. Die Umhüllung der Cotelettes mit dem Papier und die weitere Behandlung geschieht in gleicher Weise, wie es bei den vorhergehenden Cotelettes angegeben ist.

607. Kälberfasch-Filets. (Filets de veau farcis.)

Der Kälberfasch, wie er unter Nr. 16 angegeben ist, wird gesalzen, gewürzt, hierauf passiert und mit einer Messerspitze fein geschnittenen Citronenschalen gut vermischt. Auf einem mit Mehl bestaubten Brette wird dieser Fasch mit einem Treibholze (Nudelwalker), welches ebenfalls mit etwas Mehl bestaubt ist, fingerdick ausgewalkt, mit einer Filetform ausgestochen, worauf diese ausgestochenen Filets auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt werden. Man bestreicht sie dann mit aufgeklopften Eiern, bestreut sie mit Semmelbröseln, und, indem man sie mit Hilfe eines Messers oder Backlöffels umwendet, wiederholt man dieses auf der anderen Seite. Kurz vor dem Gebrauche gibt man die Filets in eine Casserolle in fingerhohes, sehr heißes Fett, bäckt sie lichtgelb auf beiden Seiten und nimmt sie mit einem Backlöffel heraus. In gleicher Weise können für Fasttage diese Filets (Cotelettes) von Fisch-Fasch bereitet werden. Man bildet sich aus einem Stück Petersilie oder Zimmtrinde die Rippen der Cotelettes und besteckt sie mit Papierpapilloten. Man serviert sie mit feinem Gemüse, feinem Ragout oder einer pikanten Sauce.

608. Gespickte Kalbs-Filets. (Filets de veau piqués.)

Man schneidet von einer Kalbsnuss fingerlange und zweifingerbreite Streifen herab. Nachdem man diese mit einem Fleischhammer geklopft, hierauf gesalzen und mit Speck durchzogen hat, legt man sie mit der gespickten Seite nach oben in eine flache Plafond-Casserolle in sehr heißes Fett und lässt sie bei öfterem Begießen mit etwas Suppe und dem eigenen Safte in der Röhre braten. Wenn der Speck eine lichtgelbe Farbe hat, gibt man die Pfanne auf den Herd, bestreicht die Schnitzeln mit aufgelöster Suppen Glace, richtet sie auf einer Schüssel an und serviert sie mit dem entfetteten Saft.

609. Glasierte Kälberfasch-Filets. (Filets de veau glacés.)

Wenn nach der oben angegebenen Zubereitung aus dem Fasche Filets ausgestochen sind, werden sie auf beiden Seiten in Mehl getaucht und in eine Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett gebraten. Hierauf richtet man sie auf einer Schüssel an und überstreicht die Filets mit aufgelöster Suppen-Glace.

610. Haché-Filets. (Filets de veau hachés.)

In 6 Deka abgetriebene Butter rührt man 2 ganze Eier, 8 Deka in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 16 Deka fein geschnittene, gebratene oder gedünstete Fleischüberreste, etwas geröstete, grüne Petersilie und, wenn man will,

Digitized by Google

ein wenig fein geschnittene Citronenschalen. Wenn dieses Alles mit dem nöthigen Salz und Gewürz gut untereinandergerührt ist, formt man beliebig große Filets, oder stark messerrückendicke Laibchen, bestaubt diese auf beiden Seiten mit Mehl, bestreicht sie mit aufgeklopften, gesalzenen Eiern, dreht sie in Semmelbröseln und bäckt sie in einer flachen Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb, worauf man sie auf Flußpapier gibt und dann in einer Schüssel anrichtet.

611. Kalbs-Haché. (Hachis de veau aux oeufs.)

In 8 Deka Butter läßt man einige fein geschnittene Champignons und ebensolche Petersilie rösten, bestaubt dieses dann mit 8 Deka Mehl, läßt es rösten, gießt die nöthige Suppe darauf, gibt den Saft einer Citrone, und, wenn man will, etwas weißen Wein dazu, salzt und würzt es, rührt es gut untereinander und läßt es mit fein geschnittenem, gebratenem oder gedünstetem Kalbfleisch, ungefähr einen Teller voll, dick verkochen. Man richtet es dann auf einer Schüssel an, und garniert es mit beliebig ausgestochenem Butterteig und à la Minûte-Eiern oder mit Spiegel-Eiern und in Butter gebackenen Semmelschnitten.

612. Naturgebratene Kalbsbrust. (Poitrine de veau rôtie.)

Die Kalbsbrust wird, nachdem man sie schnell ausgewaschen und mit einem Tuche getrocknet hat, mit Salz und nach Belieben mit Pfeffer eingerieben, in eine Bratpfanne, in welcher sich etwas Fett befindet, gelegt, das Fleisch mit warmen Fett überzogen, und bei öfterem Begießen mit dem sich bildenden Saft ungefähr $1^1/_2$ Stunde in der Röhre gebraten. Wenn das Fleisch halb gebraten ist, löst man die Beine aus, und brät es dann noch so lange, bis es eine braune Farbe hat. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es von der dicken Seite angefangen der Länge nach in beliebige Stücke (gewöhnlich messerrückendick), richtet sie auf einer Schüssel an und gießt von der Seite den entfetteten Saft dazu.

Bemerkt wird: daß man von dem Fleische nur so viel herunterschneidet, als zur Mahlzeit erforderlich ist, da das Übriggebliebene, wenn es im Ganzen bleibt, kalt genossen bedeutend besser ist.

613. Gewöhnlich gewickelte Kalbsbrust. (Tendrons de veau.)

Eine Kalbsbrust, von welcher die Beine ausgelöst wurden, wird gesalzen, gepfeffert, zusammengerollt, mit Spagat gebunden, und ferner, so wie die naturgebratene Kalbsbrust behandelt.

614. Gewickelte Kalbsbrust mit Fasch. (Tendrons de veau farcis.)

Man löst von der Brust die Beine aus, nämlich man schiebt das Fleisch zurück, wendet das Bein um und zieht es aus dem Fleische heraus. Hierauf schneidet man die Knorpeln behutsam heraus, klopft die Brust mit der flachen Fleischhacke, salzt und pfeffert sie, bestreicht sie fingerdick mit Kälberfasch (ungefähr $^1/_2$ Kilo), belegt diesen nach Belieben mit bleistiftdicken, fingerlangen Stücken gekochten Schinken, geputzten Sardellen und gekochter Zunge; statt der Sardellen kann man auch fein blätterig geschnittene Trüffeln verwenden und rollt es zusammen, nämlich: man dreht den dicken Theil einwärts und rollt das Fleisch gegen den dünnen Theil zusammen, überbindet es enge mit Spagat und gibt es in eine Bratpfanne, so zwar, daß das Ende, wo sich das Fleisch schließt, oben zu liegen kommt. Man überzieht hierauf das Fleisch mit warmen Fett und brät es bei öfterem Begießen mit dem sich bildenden Safte $1^1/_2$ Stunde lang. Nach dieser Zeit nimmt

Digitized by Google

man das Fleisch heraus, löst den Spagat los, schneidet es in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gießt von der Seite den entfetteten Saft dazu.

615. Gewickelte Kalbsbrust mit Bratwurst-Fasch. (Tendrons de veau roulés.)

Von $^1/_2$ Kilo Bratwürste streicht man die Fülle heraus. 4 Stück geputzte fein blätterig geschnittene Champignons werden mit etwas fein geschnittener, grüner Petersilie in Butter geröstet; dieses Geröstete gibt man mit 2 ganzen Eiern zu dem Fasch, rührt es gut untereinander, gibt Salz und nach Belieben Gewürz dazu, streicht es auf die ausgebeinte, gesalzene Kalbsbrust, wickelt selbe zusammen, überbindet sie enge mit Spagat und brät sie wie die vorher beschriebene Kalbsbrust. Oder man dünstet sie mit Suppe und Wein, garniert sie dann beim Anrichten mit beliebigem Purée oder faschierten Champignons, oder faschierten Gurken und übergießt das Fleisch mit dem entfetteten Safte.

616. Gefüllte Kalbsbrust am Spieß gebraten. (Tendron de veau à la brôche.)

Man löst von der unteren breiten Seite bis gegen den Hals das Fleisch mit einem Messer von den Rippen, fährt mit der Hand hinein und theilt es so breit als möglich voneinander, jedoch behutsam, damit nicht eine andere Öffnung dadurch entsteht. In 6 Deka abgetriebene Butter rührt man 2 ganze Eier, $^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittene, grüne Petersilie, salzt und würzt es mit Muscatnuss, gibt 8 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazu und rührt es gut untereinander. Mit dieser Masse füllt man die Kalbsbrust, nämlich: man streicht die Fülle zwischen Fleisch und Rippen ein und vertheilt sie gleichmäßig, indem man die Öffnung zuhält, die Hand auf die obere Haut drückt, und so die Fülle nachschiebt. Hierauf näht man die Öffnung mittelst einer Dressier-Nadel mit Spagat zu, drückt die Brust glatt, salzt sie auf beiden Seiten ein, überbindet sie mit 2 mit Butter bestrichenen Papierbogen und brät sie bei starkem Feuer ungefähr 1 Stunde am Spieß. Hat man nach dieser Zeit das Papier weggenommen, so läßt man die Brust bei hellem Feuer noch so lange braten, bis sie eine braune Farbe hat; hierauf nimmt man die Brust vom Spieß herunter, schneidet sie in beliebige Stücke und serviert sie mit dem entfetteten Safte und beliebigem Salate oder Gemüse.

617. Gefüllte Kalbsbrust in der Röhre gebraten. (Tendrons de veau farcis et rôtis.)

1 gefüllte Kalbsbrust kann nach der vorher angegebenen Zubereitung statt am Spieß auch in der Röhre gebraten werden.

618. Gedünstete Kalbsbrust. (Tendrons de veau braisés.)

1 Kalbsbrust wird in siedendem Salzwasser so lange gekocht, bis sie eine weiße Farbe hat. Um diese Farbe beizubehalten, nimmt man die Kalbsbrust heraus und legt sie einige Minuten in kaltes Wasser. Das Fleisch wird dann in beliebige Stücke geschnitten, in eine Casserolle gegeben, mit so viel weißer Butter-Sauce, daß selbe fingerhoch über dem Fleische zusammengeht, übergossen und mit einigen Sträußchen grüner Petersilie, einigen geputzten Champignons vollkommen weich

Digitized by Google

gedünstet; während des Dünstens nimmt man das aufsteigende Fett rein ab. Den Saft passiert man dann in eine andere Casserolle, legiert ihn mit abgesprudelten Eierdottern und gießt ihn zu dem auf einer Schüssel zierlich angerichteten Fleisch.

619. Gedämpfte Kalbsbrust. (Tendrons de veau à l' etuvée.)

Von einer Kalbsbrust werden die Beine ausgelöst, die Knorpeln herausgeschnitten, das Fleisch mit der flachen Fleischhacke geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Die innere Seite, von welcher man die Beine ausgelöst hat, wird mit Kalbsfasch, siehe Nr. 16 (ungefähr $^1/_2$ Kilo), bestrichen, mit bleistiftdicken, fingerlangen Stücken gekochtem Schinken oder Zunge, ebenso geschnittenem Speck, Trüffeln und 1 kleinen, gebratenen, in Stücke geschnittenen Gansleber belegt. Hierauf dreht man den dicken Theil des Fleisches einwärts, rollt das Fleisch sehr fest zusammen und überbindet es eng mit Spagat. In eine mit Speck belegte Casserolle gibt man das gebundene Fleisch, bedeckt dieses oben auch mit Speckschnitten und brät es ungefähr $1^1/_2$ Stunde. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, der Spagat losgelöst, das Fleisch in beliebige dicke Stücke geschnitten, jedoch so, daß es runde Scheiben bildet, und mit dem entfetteten Safte serviert.

Anmerkung. Schinken, Zunge ꝛc., womit man den aufgestrichenen Fasch bedeckt, werden in drei Theilen der Länge nach von einem Ende zum andern aufgelegt. Oder man formt von den Schinkenblättern Skarnitzeln, welche man mit Fasch füllt.

620. Kalbsbrust mit Spargel-Erbsen. (Tendrons de veau aux points d' asperge.)

Die Zubereitung des Fleisches geschieht wie es bei der gedünsteten Kalbsbrust angegeben ist. Spargelerbsen werden in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht, in eine Casserolle gegeben, die legierte Sauce dazugegossen, gut untereinandergerührt und mit der Kalbsbrust serviert.

621. Kalbsbrust mit weißem Ragout. (Tendrons de veau à la Toulouse.)

Die Zubereitung des Fleisches geschieht wie es bei der gedünsteten Kalbsbrust, siehe Nr. 618, angegeben ist. 8 Stück geschälte Champignons kleinster Gattung, siehe Nr. 451, 8 Stück Hahnenkämme, siehe Nr. 452, und ein in nette Stücke geschnittenes Kalbsbries, siehe Nr. 571, dieses alles gibt man in die legierte Sauce, rührt es gut untereinander, läßt es einmal aufkochen und gibt es zur angerichteten Kalbsbrust. Will man der Sauce eine braune Farbe geben, so geschieht es durch Beimischung von aufgelöster Suppen-Glace oder brauner Suppe. Nach Belieben können auch einige Stücke gekochte Trüffeln dazugegeben werden.

622. Kalbsbrust-Galantine. (Tendrons de veau en galantines.)

Die Kalbsbrust wird, wie es bei der gedämpften Kalbsbrust (Nr. 619) angegeben ist, mit Kalbsfasch aufgestrichen, mit Schinken, Speck, Trüffeln, Gansleber und abgezogenen Pistazien belegt, hierauf fest zusammengerollt, und mit Spagat eng verbunden. Eine Casserolle belegt man mit blätterig geschnittenem Speck, 1 Stück Zwiebel, etwas blätterig geschnittenem Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, einige Sträußchen Thymian, etwas Pfeffer, gibt das gebundene Fleisch darauf, belegt es mit Speckschnitten oder begießt es mit Fett, gibt dann ein doppeltgelegtes Papier darauf, versieht es mit einem passenden Deckel und läßt es ungefähr $^1/_2$ Stunde dünsten. Nach dieser Zeit begießt man das Fleisch mit Suppe und etwas weißem Wein und läßt es noch 1 Stunde zugedeckt dünsten. Das Ganze wird dann kalt gestellt und erst nach dem gänzlichen Erkalten nimmt man das Fleisch heraus, beseitigt

Digitized by Google

den oben liegenden Speck und löst den Spagat los. Man kann das Fleisch, wenn es nicht gleich gebraucht wird, in einem Tuche eingehüllt einige Tage an einem kühlen Orte liegen lassen. Vor dem Gebrauche wird es in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, diese auf einer Schüssel zierlich angerichtet, mit zerhacktem Aspik garniert und mit einer beliebigen Mayonnaise gegeben. Man serviert dieses Gericht als Vor- oder Zwischenspeise oder zum Souper.

623. Kalbsbrust mit Paprika. (Tendrons de veau au paprica.)

In eine Casserolle gibt man würfelig geschnittenen Speck, blätterig geschnittenes Wurzelwerk, 2 Stück ebenso geschnittene Champignons, 1 Stück Zwiebel, legt die gesalzene Kalbsbrust darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, zieht man aus dem Fleische die Beine heraus, gießt $^1/_4$ Liter weiße Suppe darüber, gibt einige Brot- oder Semmelschnitten dazu und läßt es so lange dünsten, bis das Fleisch weich ist. Hierauf gießt man $^1/_2$ Liter Milchrahm dazu, läßt ihn gut verkochen, nimmt das Fleisch heraus, schneidet es in nette Stücke und richtet diese gehäuft auf einer Schüssel an. Den entfetteten Saft würzt man mit etwas Paprika, läßt ihn einmal aufkochen und gießt den Saft durch ein Sieb zu dem Fleische. Die Farbe der Sauce muß gelblich sein und man serviert beliebig Nudeln, oder gedünsteten Reis, oder Knödeln dazu.

624. Kalbsfleisch mit Paprika (Gollasch) anderer Art. (Gulyás de veau.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka würfelig geschnittenen Speck, ebenso geschnittenes Wurzelwerk, etwas Zwiebel und blätterig geschnittene Champignons. Wenn dieses zusammen ein wenig geröstet ist, gibt man eine ausgebeinte, in nette Stücke geschnittene Kalbsbrust hinein und gießt, wenn sie ein wenig geröstet sind, ungefähr 1 Schöpflöffel Suppe darauf und läßt sie weich dünsten. Hierauf gibt man $^1/_8$ Liter Milchrahm dazu, salzt und würzt es nach Geschmack mit Paprika, läßt es ein wenig verkochen und richtet es in einer Schüssel an. Zur Bereitung dieser Speise kann man auch 1 Kilo Fleisch von der Schulter, vom Halse oder vom Schlägel verwenden.

625. Serbisches Reisfleisch. (Ragout de veau au riz à la serbe.)

Wird wie das Kalbsgollasch bereitet nur gibt man, wenn das Fleisch halb weich gedünstet ist, $^1/_2$ Liter ausgewaschenen Reis dazu, gießt es mit soviel Suppe auf, daß selbe darüber zusammengeht, und läßt es fertig dünsten.

626. Gewickelter Nierenbraten. (Longe de veau roulée.)

16 Deka Speck, 4 Deka in kaltem Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 3 Stück geputzte, gewaschene Champignons, 1 kleines Stück Zwiebel, 6 Sträußchen grüne Petersilie und 5 Stück geputzte Sardellen, dieses Alles wird mit einem Wiegenmesser sehr fein geschnitten. 1 kleiner Nierenbraten, wovon die Beine ausgelöst sind, wird, nachdem er genügend gesalzen ist, auf der inneren Seite mit dem obigen feingeschnittenen Fasch bestrichen und zusammengerollt, nämlich man dreht den dicken Theil einwärts und rollt das Fleisch gegen den dünnen Theil zusammen, überbindet es mit Spagat und legt es auf Holzspäne in eine Bratpfanne, und zwar so, daß der Theil, wo sich das Ende des Fleisches befindet, oben zu liegen kommt. Man überzieht das Fleisch mit etwas warmen Fett und gießt nach $^1/_2$ Stunde seitwärts des Bratens etwas Suppe dazu. Nachdem das Fleisch bei öfterem Umwenden und Begießen $1^1/_2$ Stunden gebraten

Digitized by Google

hat, nimmt man es heraus, löst den Spagat los, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, bestreicht diese mit aufgelöster Suppen-Glace und richtet sie auf einer Schüssel an.

627. Kalbs-Nierenbraten. (Longe de veau rôtie.)

Die Lende vom Schlußbein bis zur zweiten Rippe wird Nierenbraten genannt. Von diesem werden die Rippenbeine in der Mitte eingehackt, der Rückgratknochen wird entweder auch fein eingehackt oder ausgelöst, jedoch geht durch das Auslösen viel Saft beim Braten verloren. Wenn die Beine eingehackt sind, wischt man das Fleisch mit einem Tuche ab und läßt es, nachdem man es gesalzen hat, eine Weile liegen. In eine Casserolle, in welcher sich das Fett befindet, gibt man den gesalzenen Nierenbraten, begießt diesen mit heißem Fett und läßt ihn bei öfterem Begießen mit dem entstehenden Safte in der Röhre braten. Die Zeit zum Braten ist bei einem größeren Stücke ungefähr 2 Stunden, bei einem kleineren 1—1½ Stunden. Wenn das Fleisch eine lichtbraune Kruste hat, nimmt man es heraus und schneidet es in beliebige Stücke. Das Fett wird vom Safte rein abgenommen, zu Letzteren einige Löffel Suppe gegossen, dieses etwas aufkochen gelassen und dann mit dem Fleische serviert. Die Niere kann aus dem gebratenen Fleische ausgelöst, nachdem das daran befindliche Fett beseitiget ist, in beliebige Stücke geschnitten und zu dem Braten gegeben werden, oder man tranchiert den Braten mit der darin befindlichen Niere. Zu bemerken ist, daß man den Saft nicht über den Braten schüttet, sondern separat serviert.

628. Gespickter Kalbsrücken. (Sellé de veau piquée.)

Nachdem die Brust von dem Rücken abgenommen und die Rippenbeine bis auf 3 Finger Länge abgehackt sind, bleibt von der zweiten bis zur siebenten Rippe das Kalbsrückel. Bei der Verbindung werden die Rückgratknochen mit den Rippen abgehauen, alle Häute von dem dicken Fleische abgenommen, dieses mit Salz und Gewürz eingerieben, hierauf mit bleistiftdicken, halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen und schnell am Spieß gebraten. Wenn dieses geschehen ist, bestreicht man das Fleisch mit aufgelöster Suppen-Glace, nimmt es vom Spieß herab, schneidet es in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gibt sie mit einer beliebigen braunen Sauce, beliebig feinem Gemüse oder Salat zu Tische.

629. Kalbsrücken in der Röhre gebraten. (Selle de veau rôtie.)

Ein nach obiger Angabe zugeschnittener Kalbsrücken wird, ohne ihn abzuhäuten, eingesalzen, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gelegt, mit warmen Fett überzogen und ziemlich schnell in der Röhre gebraten.

630. Gebackenes Rückenmark. (Amourettes de veau marinées.)

Da ein Kalbsrücken nicht viel Mark gibt und sich dieses auch nicht gut aufbewahren läßt, ist es nothwendig, dasselbe zur rechten Zeit zu bestellen. Wenn man das Mark aus der groben Haut behutsam ausgelöst hat, wird es 1 Minute in siedendem Salzwasser gekocht, von da herausgenommen, mit kaltem Wasser abgeschreckt, auf ein Tuch gelegt, in fingerlange Stücke geschnitten, diese in eine Schüssel gegeben, mit Citronensaft, dem nöthigen Salz und weißen Pfeffer und grüner, abgezupfter Petersilie gewürzt. Man bedeckt es mit einem mit Butter bestrichenen Papier und rührt es dann und wann untereinander. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird von dem Marke jedes einzelne Stück in Wein- oder Bierteig getaucht und in sehr heißem Fett gebacken. Es wird gewöhnlich mit gebackenem Hirn gemischt angerichtet.

Digitized by Google

631. Kalbsrückenmark mit weißem Ragout. (Amourettes de veau en ragout.)

Ausgelöstes Rückenmark wird in siedendem Salzwasser ungefähr 2 Minuten gekocht, hierauf herausgenommen, zu einem weißen Ragout von Hahnennieren, Hahnenkämmen und dressierten (geschälten) Champignons gegeben, behutsam untereinander gerührt, damit es nicht zerschlagen wird und, auf einer Schüssel angerichtet, heiß zu Tische gegeben. Dieses Ragout wird auch gemischt mit andern Ragouts verwendet.

632. Kalbsfleisch in Butter-Sauce. (Veau sauce au beurre.)

In eine Casserolle gibt man etwas Butter, blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Champignons und gibt, wenn man will, etwas Gewürz dazu. Wenn dieses genügend geröstet ist, legt man das Kalbfleisch, welches von der Schulter gewählt wird, hinein und läßt es zugedeckt ungefähr $^1/_4$ Stunde dünsten. Nach dieser Zeit wird es mit der nöthigen Suppe aufgegossen und noch so lange zugedeckt gedünstet bis das Fleisch weich ist. Dieses wird dann herausgenommen, der Saft durch ein Sieb geseiht, mit diesem eine Butter-Sauce mit etwas Muscatnuß und Citronenschale abgerührt und aufgekocht. Das Fleisch wird, nachdem man die Beine ausgelöst hat, in beliebige Stücke geschnitten und mit der Sauce angerichtet.

633. Limonen-Beuschel. (Mou de veau au citron.)

Nachdem man 2 Lamms- oder 1 Kalbsbeuschel in Salzwasser weich gekocht hat, wird es herausgenommen und, wenn es ausgekühlt ist, nudelartig geschnitten. In 16 Deka Butter röstet man ebensoviel Mehl, gibt etwas fein geschnittene Petersilie, wenn man will, auch Zwiebel hinein, und wenn dieses braun ist, gießt man es mit $^1/_2$ Liter Suppe und $^1/_4$ Liter Essig auf, rührt es gut untereinander, salzt und würzt es nach Geschmack, gibt, wenn man will, $^1/_{16}$ Liter Milchrahm und 1 Messerspitze Limonenschalen, ferner von $^1/_2$ Citrone den Saft mit dem geschnittenen Beuschel dazu und läßt es gut verkochen. Das Beuschel kann nach Belieben auch mit Spiegel-Eiern serviert werden. Die Sauce muß angenehm säuerlich und nicht allzu dick sein. Man kann auch ein kleines Häuptel Zwiebel mitdünsten, welches man aber vor dem Anrichten herausnimmt.

634. Kalbsfleisch-Überreste, feingeschnitten.

Überreste von gebratenem, gedünstetem oder gedämpftem Kalbfleisch können zu sehr vielen Speisen verwendet werden, zum Beispiele: zum Faschieren, zu Hachés, Croquettes, Knödeln, Purée-Suppe, Kalbfleisch mit Mayonnaise, Filets, Cotelettes, Fricassée, Schlickkrapfen und zu kleinem Ragout ꝛc. ꝛc.

635. Überreste von Kalbfleisch in pikanter Sauce. (Veau sauce piquante.)

In eine Butter-Sauce gibt man etwas Milchrahm, Citronensaft, einige Kapern, etwas Muscatnuß und, wenn man will, feingeschnittene Sardellen und läßt es zusammen gut verkochen. Unterdessen schneidet man übriggebliebenes, gebratenes Kalbfleisch in beliebige Stücke, gibt diese in die Sauce und läßt sie dann aufkochen.

Schöpsenfleisch.

636. Zubereitung des Schöpsenfleisches.

Alle Fleischtheile des Schöpsen können so zubereitet werden, wie jene des Kalbes oder Lammes.

Digitized by Google

637. Gekochtes Schöpsenfleisch mit Petersilie.

2 Kilo Schöpsenfleisch werden in beliebige Stücke geschnitten, in eine Casserolle gegeben, mit $^3/_4$ Liter Wasser und $^1/_4$ Liter Essig übergossen, 1 Kaffeelöffel Salz und ebensoviel Kümmel und, wenn man will, 1 Häuptel Zwiebel dazu gegeben und zugedeckt 1—$1^1/_2$ Stunden weich gekocht. Dann wird es auf einer Schüssel angerichtet, mit fein geschnittener grüner Petersilie bestreut, und mit Kren oder gekochten Erdäpfeln zum Gabelfrühstück oder anstatt Rindfleisch oder zum Thee serviert.

638. Schöpsenschlägel. (Gigot de mouton.)

Wenn man einen Schlägel mit der flachen Fleischhacke geklopft, abgehäutet und gesalzen hat, wird er mit bleistiftdicken, halbfingerlangen Stücken Speck, welche in zerdrücktem, gesalzenem Knoblauch gewälzt wurden, durchzogen. Man belegt eine Casserolle mit Fett, Wurzelwerk, Beizkräutel, Zwiebel und den durch das Abhäuten des Schlägels entstandenen Abfällen, gibt den gespickten Schlägel darauf und läßt ihn zugedeckt dünsten. Ungefähr nach $^1/_4$ Stunde gießt man etwas Suppe, gemischt mit weißem Wein, darauf und läßt es zugedeckt so lange dünsten bis das Fleisch weich ist. Man kann auch einige Zeit vor dem Anrichten etwas Rahm und einen Eßlöffel voll überschnittene Kapern dazugießen und dieses, ohne die Pfanne zuzudecken, gut verkochen lassen.

639. Naturgebratener Schöpsenschlägel. (Gigot de mouton rôti.)

Ein gut abgelegener Schlägel wird mit der flachen Fleischhacke geklopft, die Haut abgenommen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit feinem Tafelöl bestrichen, mit Papier bedeckt und so 1 Stunde liegen gelassen. Nach dieser Zeit gibt man in eine Pfanne beliebiges Fett, legt den Schlägel darauf und läßt ihn bei starker Hitze, unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft, in der Röhre schnell braten. Man nimmt den Schlägel dann heraus, schneidet ihn in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gibt sie mit verschiedenem Gemüse zu Tische.

640. Gedünsteter Schöpsenschlägel mit Paradies-Sauce und Erdäpfel. (Gigot de mouton à la sept heures.)

Dieser wird ebenso bereitet wie der vorhergehende Schlägel, nur mit dem Unterschiede, daß man statt Wein und Essig, Suppe zum Aufgießen verwendet. Dann macht man eine gewöhnliche Paradies-Sauce und rührt diese mit dem Saft des Schlägels ab. Wenn letzterer beinahe vollkommen weich ist, gibt man würfelig geschnittene rohe Erdäpfel an der Seite der Casserolle neben dem Schlägel dazu und läßt sie weich dünsten. Hierauf richtet man das Fleisch mit den Erdäpfeln an; die Sauce kann auch in einer Saucière beigegeben werden.

641. Schöpsenschlägel auf Wildbretart. (Gigot de mouton sauce gibier.)

Dieser wird genau so zubereitet, wie der Lungenbraten auf Wildbretart Nr. 498.

642. Gebratener Schöpsenrücken. (Selle de mouton rôtie.)

Dieser wird, nachdem die feinen Häute abgenommen und die Rippen der Länge nach mehrmals eingehackt sind, mit Salz und nach Belieben mit Pfeffer eingerieben, mit bleistiftdicken und halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen und ferners wie der Schöpsenschlägel behandelt.

Digitized by Google

643. Schöpsen-Cotelettes à la minute. (Cotelettes de mouton à la minute.)
(Hierzu Tafel IV.)

Nachdem man die Cotelettes nett geschnitten hat, werden sie etwas geklopft, in Butter, Fett oder Öl getunkt, kurz vor dem Gebrauch etwas gesalzen, und bei starker Glut auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten. Dann besteckt man die Beine mit Papillotes (Papier-Manchetten), legt die Cotelettes zierlich auf eine Schüssel und gibt in die Mitte derselben eine dicke Braise oder Senf-Sauce oder beliebiges Gemüse. Diese Cotelettes können auch als Assiette mit Champignons-, Trüffeln-, Spargel-, Schinken-Eierspeise gegeben werden. Man kann sie auch in einer flachen (à la minute-) Casserolle mit wenig Fett backen.

644. Gedünstete Schöpsen-Cotelettes. (Cotelettes de mouton braisées.)

Man macht einen Braise-Saft Nr. 189, läßt ihn braun werden, worauf man ihn abseiht und die Cotelettes darin dünstet. Man serviert sie mit beliebigem Gemüse oder Purée.

645. Schöpsenfleisch mit Rüben. (Ragout de mouton aux navets.)

Zu diesem verwendet man die Hälse, Brüste und Schultern. Hat man nun solche Stücke, so schneidet man sie in 2 Finger breite Stückchen und läßt diese mit Speck und blätterig geschnittener Zwiebel bei ziemlich starkem Feuer braun rösten. Hierauf werden die Stücke Fleisch herausgenommen und in eine andere Casserolle gegeben. Zu dem zurückgebliebenen Fett rührt man indessen einige Löffel voll Mehl, das man darin rösten läßt und dann mit etwas Suppe aufkocht. Hierauf würzt man es mit 1 Lorbeerblatt, Salz, weißem Pfeffer und etwas Zucker, passiert dieses, nachdem es gekocht hat, über die Fleischstücke, gibt zierlich geschnittene weiße Rüben an der Seite der Casserolle dazu und läßt dies alles zusammen zugedeckt weich dünsten. Oder man dünstet das Schöpsene allein mit der passierten Sauce und garniert es dann mit in Zucker gedünsteten weißen Rüben.

646. Ungarisches Gollasch von Schöpsenfleisch mit Erdäpfel. (Gulyás de mouton aux pommes de terre.)

Man schneidet das Schöpsenfleisch in ziemlich große, würfelähnliche Stücke. In eine Casserolle gibt man dann etwas Fett oder Speck, fein geschnittene Zwiebel und Rocambole und läßt dies rösten, worauf man das Fleisch mit etwas Kümmel, Salz, wenn man will, Gewürz und Paprika und etwas Suppe weich dünstet. Bevor jedoch das Gollasch noch vollkommen weich ist, gibt man an der Seite der Casserolle würfelig geschnittene rohe Erdäpfel dazu, die man mit dem Fleisch dünstet; dann wird etwas Mehl in Milchrahm abgerührt, mit der Sauce aufgekocht, das Fett abgenommen und so alles gut gemengt angerichtet, auch kann gedünsteter Reis oder Nudeln dazu serviert werden. Man kann auch Paradies-Sauce anstatt Rahm zu dem Safte rühren.

Lammfleisch.

647. Lammskopf. (Tête d'agneau.)

Lammskopf und Füße werden, wie es bei dem Kalbskopf (Nr. 530) angegeben ist, geputzt, in Salzwasser weich gekocht und nochmals gereinigt. In eine Casserolle gibt man etwas Fett, Wurzelwerk und Zwiebel, gibt Kopf und Füße dazu, läßt es zugedeckt

Digitized by Google

etwas rösten und gießt es hierauf mit der nöthigen Suppe auf, nach einiger Zeit, ungefähr $^1/_2$ Stunde, gibt man das Herz und die Lunge dazu und 10 Minuten vor dem gänzlichen Weichkochen die Leber. Wenn alles genügend weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es in beliebige Stücke und richtet diese auf einer Schüssel an. Mit dem Sud rührt man eine beliebige, pikante Sauce ab, gießt sie über das angerichtete Fleisch und belegt den Rand der Schüssel mit ausgestochenem Butterteig.

648. Gebackener Lammskopf (Tête d' agneau frite.)

wird wie der gebackene Kalbskopf behandelt. Nr. 532.

649. Lammszunge (Langue d' agneau.)

behandelt man wie die Kalbszunge. Nr. 536.

650. Lammsohr (Oreille d' agneau.)

hat dieselbe Zubereitung wie sie bei dem Kalbskopf angegeben ist. Nr. 531.

651. Gefüllte Lammsbrust (Poitrine d' agneau farcie.)

wird untergriffen und dann so wie die gefüllte Kalbsbrust behandelt. Nr. 616.

652. Glasierter Lammsschlägel. (Gigot d' agneau glacé.)

In eine Casserolle gibt man Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und die durch das Abhäuten des Schlägels entstandenen Abfälle, legt den gesalzenen und gespickten Schlägel mit der gespickten Seite nach oben hinein und läßt ihn zugedeckt weich dünsten. Wenn der sich bildende Saft beinahe verdünstet ist, gießt man etwas Wein und Suppe dazu und läßt es zugedeckt nochmals dünsten. Das Fleisch wird dann herausgenommen, in eine Pfanne gegeben, die Hälfte des abgeseihten Sudes darübergegossen und das Fleisch bei öfterem Begießen in der Röhre so lange gebraten, bis der Speck eine gelbe Farbe angenommen hat. Das Fleisch bestreicht man dann mit aufgelöster Suppen-Glace, schneidet es in beliebige Stücke, gibt diese wieder zusammengefügt auf eine Schüssel und gießt an der Seite Jus-Sauce dazu.

653. Lammsschlägel anderer Art. (Gigot d' agneau au jus.)

Champignons, Sardellen und grüne Petersilie werden sehr fein geschnitten und in Butter geröstet. Ein abgehäuteter, gesalzener Schlägel wird mit dem Gerösteten bestrichen, in eine Casserolle, worin sich Fett, Champignons, Wurzelwerk, Zwiebel und ganzes Gewürz befinden, gelegt und zugedeckt weich gedünstet. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde gießt man rothen Wein und Suppe dazu und läßt das Fleisch zugedeckt nochmals dünsten. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es in beliebige Stücke, richtet es auf einer Schüssel an, kocht den abgeseihten, entfetteten Saft mit aufgelöster Glace auf und gießt ihn über das angerichtete Fleisch.

654. Faschierte Lammsschulter. (Epaule d' agneau farcie.)

Wenn man das Schulterbein ausgelöst und den dadurch entstandenen leeren Raum mit Kalbsfasch gefüllt hat, wird die Schulter mit Spagat dressiert (d. h. zusammengenäht), in kaltes Wasser gegeben, zum Feuer gestellt und heiß werden gelassen. Das Fleisch wird dann herausgenommen, abermals in kaltes Wasser gegeben, mit einem Tuche abgetrocknet, eingesalzen, mit bleistiftdicken, halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen und ferners wie der glasierte Lammsschlägel behandelt.

Digitized by Google

655. Gebratenes Lammfleisch. (Agneau rôti.)

Ein hiezu gewählter Schlägel oder ein Rücken wird gesalzen und 1 Stunde liegen gelassen. Nach dieser Zeit wird das Fleisch mit etwas Pfeffer bestreut und auf Holzstücke oder Kochlöffel in eine Bratpfanne so gegeben, daß die Haut nach oben zu liegen kommt, hierauf mit heißem Fett begossen und bei starker Hitze ungefähr $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre gebraten. Wenn das Fleisch oben eine rasche Kruste hat, wird es in beliebige Stücke geschnitten, in einer tiefen Schüssel wieder schön zusammengefügt und mit Salat, Gemüse oder Orangen-Kren serviert.

656. Heißabgesottenes Lammfleisch. (Agneau bouilli.)

In eine Casserolle gibt man gelbe Rüben, 1 Stück Porre, 1 Stück Petersilie, 1 kleines Stück Sellerie, alles sehr fein nudelartig geschnitten, dann gießt man 1 Liter siedendes Salzwasser und $^1/_4$ Liter Essig dazu, und läßt es mit 5 Sträußchen Thymian und 5 Körner von jedem Gewürz, welches man in einem Organtinlappen zusammenbindet, kochen. Wenn das Wurzelwerk beinahe weich ist, gibt man das in beliebige Stücke geschnittene Lammfleisch hinein und läßt es zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man das Fleisch mit einem Backlöffel heraus, richtet es gehäuft auf einer Schüssel an, bestreut es mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie, Kerbelkraut und Bertram und garniert es mit dem abgeseihten Wurzelwerk. 3 Eierdotter werden mit einigen Löffeln saurem Rahm abgesprudelt, hierauf $^1/_2$ Liter kochender Sud (vom Wurzelwerk) dazugegossen und in einer Saucière dem Fleische beigegeben.

657. Gebackenes Lammfleisch. (Agneau frit.)

Man nimmt gewöhnlich das Vordere von dem Lamme, nämlich die Brust und Schulter, schneidet es in 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke, salzt sie ein, läßt sie $^1/_4$ Stunde liegen, taucht sie in Mehl, dann in aufgeklopfte, gesalzene Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie auf beiden Seiten in fingerhohem, sehr heißem Fett. Mittelst eines Backlöffels nimmt man sie heraus und legt sie einige Augenblicke auf Löschpapier. Hierauf richtet man sie zierlich auf einer Schüssel an, bedeckt sie mit gebackener grüner Petersilie und gibt sie mit Salat oder feinem Gemüse zu Tische.

658. Eingemachtes Lammfleisch mit Erbsen. (Fricassée d'agneau aux petits pois.)

In eine Casserolle gibt man 8 Deka Butter, nebst $^1/_4$ Liter feine Erbsen und das in beliebige Stücke geschnittene Lammfleisch und läßt es zugedeckt dünsten. Wenn die Erbsen weich sind, gibt man einige Löffel Mehl mit fein geschnittener grüner Petersilie dazu, gießt die nöthige Suppe darauf und läßt es so lange dünsten, bis das Fleisch weich ist; dieses wird dann mit der Sauce auf einer Schüssel angerichtet und zu Tische gegeben.

659. Eingemachtes Lammfleisch mit Champignons. (Fricassée d'agneau aux champignons.)

Ein Stück Lammfleisch schneidet man in beliebige Stücke, gibt diese in lauwarmes Wasser und läßt sie $^1/_4$ Stunde darin liegen, damit sie eine weiße Farbe bekommen. In eine Casserolle gibt man etwas Butter, dünstet darin einige geputzte, fein blätterig geschnittene Champignons, gibt etwas fein geschnittene, grüne Petersilie dazu, staubt es mit einigen Löffeln Mehl und gießt, nachdem dieses

Digitized by Google

etwas geröstet ist, die nöthige Suppe darauf. Das aus dem Wasser genommene Fleisch wird abgetrocknet dazugegeben, gut untereinander gerührt, zugedeckt und weich gedünstet. Während des Dünstens muß das Fleisch öfters behutsam umgerührt werden. Wenn es gedünstet ist, wird das Fleisch auf eine Schüssel gegeben, der Saft entfettet und über das Fleisch passiert.

660. Lamms-Cotelettes nach Villeroy. (Cotelettes d'agneau à la Villeroy.)

Man schneidet die Lamms-Cotelettes so zu, daß das Bein vom Fleisch frei ist, klopft sie mit dem Messerrücken und salzt sie. In eine flache Casserolle gibt man heiße Butter, legt die Cotelettes darauf, läßt sie eine Minute liegen, wendet sie um, und läßt sie hierauf wieder so lange liegen, bis sie eine weiße Farbe haben. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Tuch. Nachdem die Cotelettes vollkommen ausgekühlt sind, taucht man sie in eine Fricassée-Sauce, legt sie nebeneinander auf eine Schüssel und stellt diese so lange auf's Eis, bis die Cotelettes steif sind. Hierauf tunkt man sie in aufgeklopfte gesalzene Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie in sehr heißem Fett. Man richtet sie dann rundlaufend auf einer Schüssel an, besteckt die Beine mit Papillottes, belegt die Wand der Schüssel mit Citronenspalten und gibt sie mit beliebigem Gemüse zu Tische.

661. Lammfleisch am Spieß gebraten (Agneau rôti à la brôche.)

wird ebenso wie das am Spieß gebratene Kalbfleisch bereitet. Nr. 581.

662. Naturgebratene Lamms-Cotelettes (Cotelettes d'agneau naturelle.)

die Zubereitung ist dieselbe, wie sie bei den Kalbs-Cotelettes angegeben ist. Nr. 603.

663. Lamms-Cotelettes in Papier (Cotelettes d'agneau en papillotes.)

diese werden gleich den Kalbs-Cotelettes (Nr. 605) in Papier bereitet.

664. Gebackene Lamms-Cotelettes. (Cotelettes d'agneau frites.)

Die zugeschnittenen Cotelettes werden mit dem Messerrücken geklopft, gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt, in sehr heißem Fett gebacken und mit einer pikanten Sauce oder feinem Gemüse zu Tische gegeben.

Schweinfleisch.

665. Sauergekochter Schweinskopf mit Kren. (Tête de porc à la vinaigrette.)

Von einem rein geputzten Schweinskopf wird das Fleisch in beliebigen Stücken herabgeschnitten und mit einem Stücke geschnittener Zwiebel, etwas Wurzelwerk und ein wenig Kuttelkraut in so viel Essig und Wasser gekocht, daß die Flüssigkeit über dem Fleische zusammengeht. ($^1/_2$ Liter Wasser und $^1/_4$ Liter Essig.) Wenn man Salz und das nöthige Gewürz beigegeben hat und das Fleisch genügend weich ist, nimmt man es mit einem Backlöffel heraus, richtet es auf einer Schüssel rundlaufend an, gibt in die Mitte geriebenen Kren und serviert es mit Essig und Öl.

Digitized by Google

666. Niederösterreichischer Schweinskopf [Gesulzter Schweinskopf]. (Tête de porc à l' autrichienne.)

Ein rein geputzter Schweinskopf wird in $1^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig mit 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk und einigen Sträußchen Kuttelkraut weich gekocht. Das Fleisch wird dann aus dem Sud genommen, in Finger lange Stücke geschnitten, und auf einer Schüssel angerichtet. Von dem Sud wird das Fett rein abgenommen, und das nöthige Salz und Pfeffer beigemischt. Der Geschmack muß angenehm sauer sein. Wenn man will, gibt man etwas zerdrückten Knoblauch dazu, oder fein geschnittene Rocambole und Schalotten, mischt dieses gut untereinander, gießt es über den gekochten, geschnittenen Schweinskopf und läßt es so auf einem kalten Ort stehen, bis es vollkommen steif ist. Man serviert es entweder mit der Schüssel, oder man schneidet es in beliebige Stücke und serviert es mit Essig und Öl. Anstatt Schweinskopf können auch Schweinsfüße hiezu verwendet werden.

667. Naturgebratener Schweinsschlägel. (Cuissot de porc rôti naturel.)

Den Schlägel eines abgezogenen Schweines reibt man mit Salz, Kümmel, (und wenn man will, zerdrücktem Knoblauch) ein. In eine Bratpfanne gibt man etwas Fett, legt den Schlägel darauf, überzieht das Fleisch mit zerlassenem Fett und brät es bei mäßiger Hitze unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft $1^1/_2$ bis 2 Stunden in der Röhre. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese auf eine Schüssel gelegt und der Saft in einer Sauciere beigegeben. Der Saft kann nach Belieben gesäuert und das Fett abgenommen werden.

668. Gebratener Jung-Schweinsschlägel. (Cuissot de porc rôti.)

Von einem jungen Schwein wird der Schlägel mit der daran befindlichen Haut (Schwarte) gut eingesalzen, mit Kümmel eingerieben, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gelegt, das Fleisch mit Fett überzogen und bei öfterem Begießen mit etwas Suppe und dem entstandenen Saft in der Röhre gebraten. Wenn die Haut (Schwarte) während des Bratens eine glasartige Farbe hält, so schneidet man selbe mit einem scharfen Messer in daumenbreiter Entfernung würfelig ein und brät sie braun und resch durch fleißiges Begießen mit dem Saft. Hierauf schneidet man das Fleisch in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel so an, daß der Schlägel seine frühere Form wieder erhält und gibt ihn entweder mit Krautsalat, mit Sauerkraut, mit Erbsen-Purée oder dergleichen zu Tische.

669. Schweinsschlägel am Spieß gebraten. (Cuissot de porc à la bröche.)

Man wählt hiezu von einem jungen Schwein den Schlägel, schneidet die dicke Haut (Schwarte) ab und salzt ihn gut ein. In eine Casserolle gibt man blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Schalotten, etwas Pfeffer, legt den gesalzenen Schlägel darauf und läßt ihn ungefähr 3 Tage darin liegen. Während dieser Zeit wird er öfters umgedreht. Nach dieser Zeit wird er auf einen Spieß gesteckt, mit doppelt gelegtem Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, umhüllt, mit Spagat überbunden und so langsam $1^1/_2$ bis 2 Stunden gebraten. Eine halbe Stunde vor Ablauf dieser Zeit nimmt man das Papier herab und brät das Fleisch bei hellem Feuer, damit es eine gelbbraune Farbe bekommt. Hierauf nimmt man es vom Spieß herab, schneidet es in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gibt sie mit Zwiebel-Purée, oder beliebigen Gemüse, oder Salat zu Tische.

Digitized by Google

670. Gebeizter Schweinsschlägel in der Röhre gebraten. (Cuissot de porc rôti aux racines.)

Wenn man einen Schlägel, wie es bei dem am Spieß gebratenen angegeben ist, 3 Tage eingesalzen und in Wurzelwerk liegen gelassen hat, wird selber mit dem Wurzelwerk und etwas Fett in eine Pfanne gegeben, mit ein wenig Essig begossen und ungefähr 1½ bis 2 Stunden gebraten. Während dieser Zeit wird das Fleisch mit dem sich bildenden Safte und etwas Suppe öfters übergossen. Wenn das Fleisch eine schöne gelbbraune Farbe hat, nimmt man es heraus, schneidet es in Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und gibt sie mit beliebigem Purée oder Salat zu Tische.

671. Faschierter Schweinsschlägel. (Cuissot de porc farci.)

Von einem Schweinsschlägel löst man die Knochen aus, beseitigt die dicke Haut (Schwarte) und schneidet das Fleisch von der innern Seite, welches mit Sehnen durchzogen ist, heraus. Dieses abgeschnittene Fleisch befreit man von den Sehnen, schneidet es mit 6 Stück geputzten Sardellen, 2 Eßlöffel voll Kapern und 4 Stück Schalotten mittelst eines Wiegenmessers fein zusammen, schlägt ein ganzes Ei dazu, rührt es mit dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer gut untereinander, streicht diese Masse auf die inwendige Seite des gesalzenen Schlägels, rollt ihn fest zusammen und überbindet ihn mit Spagat. Unterdessen gibt man in eine Casserolle nebst etwas Fett, blätterig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel, legt das gebundene Fleisch hinein und läßt es zugedeckt weich dünsten. Nach ½ Stunde gießt man etwas Suppe und Essig dazu und läßt es gut verkochen. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, löst den Spagat los, bestreicht es mit aufgelöster Glace, oder man überzieht es mit Butter, streut, wenn man will, Parmesankäse darüber und läßt es in der Röhre bis es eine gelbe Farbe erhält. Hierauf wird das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten, diese auf eine Schüssel gegeben, mit gedünstetem Reis, Nudeln oder Kastanien-Purée ꝛc. garniert und eine Paradies-Sauce oder der eigene Saft extra beigegeben.

672. Gedünstete Schweinsbrust. (Poitrine de porc braissée.)

Man schneidet die Brust in 2 Finger breite Streifen und gibt sie mit ½ Kaffeelöffel voll Kümmel, 2 Lorbeerblättern, 2 spanischen Zwiebeln, welche mit einigen Gewürznelken gespickt sind, in eine Casserolle, würzt es mit dem nöthigen Salz und Pfeffer und läßt es zugedeckt ein wenig dünsten. Nach ungefähr ¼ Stunde gießt man ¼ Liter Wein-Essig und soviel Suppe oder Wasser dazu, daß es über das Fleisch zusammengeht, gibt etwas zusammengebundenen Bertram darauf und läßt es zugedeckt so lange dünsten bis das Fleisch weich ist. Während dieser Zeit muß sich der Saft bis auf den sechsten Theil eingekocht haben. Das Fleisch wird dann auf eine Schüssel gelegt und der entfettete Saft besonders beigegeben. In gleicher Weise verwendet man den Hals und das Bauchfleisch des Schweines.

673. Weißbraten (Jungfernbraten).

Der Lungenbraten eines Schweines wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit geschälten, messerrückendick geschnittenen Citronenspalten belegt, das ausgebreitete Netz eines Schweines darüber geschlagen, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gelegt und so in der Röhre gebraten. Man kann kurz vor dem Anrichten etwas Milchrahm mit 1 Eßlöffel voll Kapern darüber gießen und diesen gut verbraten lassen. Das Fleisch wird dann der Länge nach in beliebige Stücke geschnitten, diese

Digitized by Google

auf einer Schüssel angerichtet, der entfettete Saft dazu gegossen und mit gedünstetem Reis, Nudeln verschiedenem Gemüse oder Salat zu Tische gegeben. Zu diesem Fleische wird Senf serviert.

674. Schweinsrücken [Carré]. (Carré de porc.)

Ein Carré wird gut eingehackt, gesalzen, mit Kümmel und, wenn man will, mit etwas zerdrücktem Knoblauch eingerieben, mit Essig bespritzt, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gegeben und unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre gebraten. Wenn die Schwarte eine lichtbraune Farbe erhalten hat, wird sie daumenbreit würfelig eingeschnitten (geschröpft) und dann fertig gebraten, worauf man die Rippen einzeln herabschneidet, in einer Schüssel anrichtet und den entfetteten Saft mitserviert.

675. Abgezogenes Carré (Rücken).

Das abgezogene Carré ist so wie das vorhergehende zu behandeln. Nach Belieben kann man auch Zwiebel mitbraten.

Nicht bloß ein abgezogenes Carré, sondern jedes gebratene oder gedünstete Schweinefleisch kann zum Thee, als Gabelfrühstück oder zu einer anderen Mahlzeit mit Kren, kalter Kräuter-Sauce, kalter Senf-Sauce oder beliebigem Senf oder Salat serviert werden.

676. Fricandeau vom Schweinefleisch. (Fricandeau de porc.)

Die Zubereitung ist dieselbe, wie sie beim Kalbs-Fricandeau angegeben ist. Nr. 593.

677. Naturgebratene Schweins-Schnitzeln. (Filet de porc naturel.)

Diese werden wie die Kalbsschnitzel behandelt. Nr. 597.

678. Panierte Schweins-Schnitzel (Filet de porc pané)

werden wie die panierten Kalbsschnitzel bereitet. Nr. 598.

679. Naturgebratene Schweins-Cotelettes. (Cotelettes de porc rôties.)

Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei den Kalbs-Cotelettes. Nr. 602.

680. Panierte Schweins-Cotelettes. (Cotelettes de porc panées au citron.)

Diese werden wie die panierten Kalbs-Cotelettes behandelt. Nr. 604.

681. Schweinefleisch mit Paprika (Schweinsgollasch).

Man wählt hiezu den Hals, die Schultern oder die Bruststücke und schneidet sie in daumenbreite Würfel. In eine Casserolle gibt man nebst würfelig geschnittenem Speck, 1 Häuptel mit dem Wiegenmesser sehr fein geschnittene Zwiebel, gibt das geschnittene Fleisch mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Kümmel dazu und läßt es gut zugedeckt dünsten. Wenn die Zwiebel etwas geröstet ist, gießt man so viel Suppe und Essig dazu, daß die Flüssigkeit nicht ganz über dem Fleische zusammengeht, salzt und würzt es mit einer Messerspitze voll Paprika, und läßt das Fleisch zugedeckt weich dünsten. Hierauf richtet man das Fleisch mit dem entstandenen entfetteten Saft auf einer Schüssel an und gibt es mit Nockerln, Nudeln oder dergleichen zu Tische. Rohe, geschälte, in beliebige Stücke geschnittene Erdäpfel können nach Belieben gleichzeitig mit dem Essig zu dem Fleische gegeben und mit diesem weich gedünstet werden.

Digitized by Google

682. Naturgebratene Schweins-Nieren. (Rognons de porc rôtis.)

Diese werden der Länge nach auseinandergeschnitten, die feine Haut abgezogen, die Nieren dann in eine Casserolle, in welche man früher Fett gegeben hat, hineingelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und schnell gebraten.

Ebenso können die Nieren in Mehl getaucht und in sehr heißem Fett gebraten werden. Oder man bereitet sie wie die Kalbsnieren. Nr. 559.

683. Schweinsbeuschel. (Mou de porc.)

Wird wie das Kalbsbeuschel behandelt. Nr. 633.

684. Ungarisches Rebhuhn (Sulz).

Der in beliebige Stücke geschnittene Schweinskopf wird, wenn man ihn mit Wurzelwerk in Essig und Wasser weichgekocht hat, auf einer Schüssel angerichtet, der durch ein Sieb gegossene Sud darübergegeben, mit Pfeffer bestreut und die Schüssel kalt gestellt. Wenn sich die Flüssigkeit vollkommen gesulzt hat, gibt man das Ganze mit Essig und Öl zu Tische. Nach Belieben kann man mit dem Schweinskopf 1 Stückchen Knoblauch und 3 Sträußchen Beizkräutl kochen.

685. Ungarisches Rebhuhn anderer Art.

1 geputzter Schweinskopf oder Schweinsfüße werden mit 1 Kälberfuß, 1 Ochsenfuß und 1 Untergaumen mit Wurzelwerk und Gewürz in Essig und Wasser weich gekocht und weiter so behandelt, wie es bei dem „gesulzten Spanferkel" (Nr. 700) angegeben ist.

686. Bratwürste. (Saucisses.)

Man schneidet Schweinefleisch und ebensoviel Schweinefett mit dem Wiegenmesser fein zusammen, würzt es mit Salz, gestoßenen Lorbeerblättern, Thymian, Neugewürz, Pfeffer und nach Belieben etwas Knoblauch, verdünnt es mit etwas Wasser, füllt damit die dünnen, gut gereinigten und ausgewässerten Gedärme und dreht diese hierauf in beliebigen Stücken ab. Kurz vor dem Gebrauche gibt man in eine flache Pfanne Fett, legt Würste hinein, bestreicht sie oben mit Fett, brät sie, dreht sie während des Bratens um und gibt sie allsogleich zu Tische, da sie durch längeres Stehen an gutem Geschmack sehr verlieren. Man kann zu der Fülle der Würste auch abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte und hierauf fein abgetriebene Semmeln geben, wodurch man zwar einestheils an der Anzahl der Würste gewinnt, anderntheils jedoch den besseren Geschmack dadurch beeinträchtigt und ein längeres Aufbewahren derselben unmöglich macht, da die Würste nach 30 Stunden säuerlich werden. Zu den Bratwürsten wird Senf oder beliebiges Gemüse serviert.

687. Faschwürste.

Man röstet in 16 Deka würfelig geschnittenem Schwarzwildfett 2 Stück sehr fein geschnittene Zwiebel und gibt 32 Deka Speck, welcher 15 Minuten in Salzwasser gekocht, hierauf abgeseiht, gut getrocknet und fein würfelig geschnitten ist, dazu. Dieses rührt man mit $^1/_8$ Liter in Milch dick verkochtem Gries (statt Gries kann man auch in Suppe oder Wasser gekochte Graupe oder Hirse nehmen), dem nöthigen Salz, 1 Messerspitze voll Pfeffer, 1 gestoßenen Lorbeerblatt, und, wenn man will, ein wenig zerdrückten Knoblauch gut untereinander; hierauf gibt man alles in eine tiefe Schüssel, und mengt, wenn es ein wenig überkühlt ist, $^1/_2$ Liter Schweinsblut dazu. Die gereinigten, gut ausgewässerten Gedärme werden nun mit dieser Masse

Digitized by Google

gefüllt, jedoch so, daß die Haut nicht zu sehr gespannt ist, da sie durch das Kochen leicht aufspringen könnte. Man unterbindet sie nun 4 Finger breit mit Spagat und kocht sie bei leichter Bewegung ungefähr 10 Minuten in Salzwasser. Nach einigem Erkalten nimmt man sie aus dem Sude heraus und gibt sie an einen kalten Ort zur Aufbewahrung. Kurze Zeit vor dem Gebrauche werden sie in Fett braun gebraten.

688. Leberwurst.

Man nimmt $^1/_2$ Kilo Schweinefleisch von Kopf, Schulter oder Hals, $^1/_2$ Kilo Schweinsleber und $^1/_4$ Kilo Speck, läßt es überkochen, dann wird es auf einem Brett sehr fein zusammengeschnitten, gibt etwas Neugewürz, Pfeffer, das nöthige Salz, 1 Häuptel fein geschnittene, geröstete Zwiebel dazu und, wenn man will, 6 Löffel rohen, ausgewaschenen Reis, oder $^1/_4$ Liter in Wasser gekochte, gesalzene, gut abgetropfte, gerollte Gerste (Graupen). Dieses alles wird gut untereinandergemischt, in rein geputzte und gewaschene Gedärme eingefüllt, mit Spagat abgebunden und in kochendem Salzwasser $^1/_4$ Stunde gekocht. Sollen die Würste aufbewahrt werden, so werden sie an einem kühlen Orte auseinandergelegt. Sollen sie gebraten werden, so gibt man sie in heißes Fett und brät sie auf beiden Seiten braun. Ist die Wurst ohne Beigabe von Reis oder Graupe, so ist sie eine gewöhnliche Leberwurst. Wird die aufbewahrte Wurst gebraten, so muß selbe mit kaltem Fett zugestellt werden, oder die Wurst muß in kochender Suppe oder Salzwasser durch und durch heißgemacht und dann erst in dem heißen Fett braun gebraten werden.

689. Blutwürste.

Diese werden wie die Faschwürste gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man zu diesen Würsten anstatt Wildschweinfett gewöhnliches Schweinefett und statt Gries würfelig geschnittene, in Milch erweichte Semmeln nehmen kann. Zu diesen Würsten wird etwas Majoran genommen. Man kann auch, wie bei den Leberwürsten, Reis oder Graupen verwenden.

690. Preßwurst.

$^1/_2$ Kilo gekochter Schinken oder Zunge, 1 Kilo gekochtes Schweinefleisch und die Ohren des Schweines, dieses alles wird würfelig geschnitten und in eine tiefe Schüssel gegeben. 1 Kaffeelöffel grüne Petersilie, Majoran und ebensoviel Zwiebel wird zusammen in 8 Deka würfelig geschnittenem Speck geröstet, worauf man das ausgelassene Fett ohne Zwiebel und Petersilie mit 8 Deka würfelig geschnittenem frischen Speck, dem nöthigen Salz und Pfeffer und $^1/_2$ Liter Schweinsblut zu dem geschnittenen Fleisch gibt, gut verrührt, hierauf in einen Schweinsmagen füllt, und zu beiden Seiten an den Enden abbindet. Die Wurst wird dann volle 2 Stunden zugedeckt in Salzwasser gekocht, nach dieser Zeit auf ein Brett gegeben, mit einem zweiten Brett bedeckt und dieses mit einem Gewichte beschwert. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Wurst fein blätterig geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Essig und Öl zu Tische gegeben.

691. Krenfleisch.

1 Häuptel Zwiebel, dunkle und lichte gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie, dieses alles fein nudelig geschnitten, gibt man in eine Casserolle, gießt einen Theil Essig und einen Theil Wasser dazu und läßt es aufkochen. Ein in beliebige Stücke geschnittenes Spanferkel wird hierauf dazugegeben und so lange gekocht, bis es weich ist. Man nimmt das Fleisch dann mit einem Backlöffel heraus, richtet es

Digitized by Google

rundlaufend auf einer Schüssel an, garniert es mit dem nudelartig geschnittenen Wurzelwerk und gibt in die Mitte der Schüssel geriebenen Kren.

692. Würste von Gänseleber.

32 Deka Schweinefleisch und 16 Deka Kalbfleisch werden gut abgehäutet und mit dem Wiegenmesser fein geschnitten; ferner schneidet man 16 Deka Speck und gibt ihn so zu dem Fleisch. Sodann nimmt man 2 kleine Gansleberm, wäscht sie, trocknet sie ab, schneidet eine davon ebenfalls fein und mengt sie unter das Fleisch und den Speck. Die zweite Gansleber und 16 Deka Trüffeln, die man vorher gewaschen und geschält hat, werden dann grob würfelig geschnitten und zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Unterdessen stoßt man das geschnittene Fleisch, die Leber und den Speck mit 1 blätterig geschnittenen Champignon, etwas fein geschnittener grüner Petersilie und dem nöthigen Salz im Mörser sehr fein, worauf man es durch ein Sieb passiert. Sodann werden Leber und Trüffeln mit dem Fasch vermengt und gereinigte Schweinsdärme damit gefüllt. Wenn man nun diese Würste fingerlang abgebunden hat, gibt man sie in eine mit Butter bestrichene Casserolle, stellt sie in die Röhre und läßt sie $^3/_4$ Stunden langsam braten. Hieranf legt man sie auf ein Brett, gibt ein zweites darauf, beschwert dieses leicht und läßt sie vollkommen kalt werden. Dann können sie verwendet werden.

693. Gekochter Schinken.

(Abbildung auf Tafel V.)

Von einem Schinken wird die Stelze abgehackt, das Stelzenbein jedoch etwas hervorstehen gelassen. Man gibt nun den Schinken in eine große Casserolle, und zwar so, daß die Schwarte auf den Boden zu liegen kommt, gibt 5 zerdrückte Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und einige Sträußchen Thymian dazu, füllt die Casserolle mit kaltem Wasser und läßt hierauf den Schinken gut zugedeckt langsam weich kochen. Sollte der Sud von dem Schinken stark salzig schmecken, so wird dieser während des Kochens abgegossen und mit siedendem Wasser wieder ersetzt. Wenn der Schinken weich ist, was man durch das Hineinstechen einer Gabel erkennen kann, so nimmt man ihn heraus, legt ihn mit der Schwartenseite auf ein Brett, bedeckt ihn mit einem zweiten Brett, beschwert dieses mit einem leichteren Gewichte und läßt den Schinken so erkalten. Den nächsten Tag beseitigt man Gewicht und Brett, löst die Schwarte etwas los, legt sie alsdann zurück, schneidet von dem Schinken nach Bedarf blätterige Stücke herab, richtet sie in einer Schüssel an und garniert sie mit zerhacktem Aspik und gibt sie mit Senf und Kren zu Tische. Der an dem Beine sich befindende Überrest von dem Schinken wird mit der zurückgelegten Schwarte wieder bedeckt und zur längeren Aufbewahrung an einen kühlen Ort gegeben. Will man den Schinken jedoch warm und ganz servieren, so nimmt man ihn, nachdem er weich gekocht ist, aus dem Sude heraus, schneidet die Schwarte 3 Finger breit ober dem Beine ein und zieht die Schwarte an der breiteren Seite herab; hierauf macht man über dem Beine einen Einschnitt, löst das Bein etwas los, schneidet den Schinken fein blätterig, fügt ihn aber in einer Schüssel wieder zusammen, bestreicht ihn nach Belieben mit aufgelöster Glace und besteckt das Bein mit einer Papier-Manchette oder Silbergriff. Zum warmen Schinken serviert man beliebige Purées oder Gemüse.

694. Gebackener Schinken.

Ein großer Schinken wird mit 5 zerdrückten Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und einigen Sträußchen Thimian in eine Casserolle gegeben, diese mit kaltem

Digitized by Google

Wasser gefüllt und der Schinken ungefähr 1 Stunde langsam gekocht. Nach dieser Zeit nimmt man ihn heraus, trocknet ihn mit einem Tuche und schlägt ihn den nächsten Tag in fingerdicken, schwarzen Brotteig ein. Damit dieser beim Backen nicht aufspringt, werden mehrere Einschnitte gemacht und der Schinken 3 Stunden im Backofen oder in einer Backröhre gebacken. Die Zeit, wie lange ein Schinken, bevor er in Brotteig eingeschlagen wird, kochen muß, richtet sich immer nach der Größe desselben, so zum Beispiele muß ein großer Schinken 1 Stunde, ein kleinerer Schinken bloß $^1/_2$ Stunde kochen, ein ganz kleiner jedoch wird ohne ihn zu überkochen in Brotteig eingeschlagen und gebacken. Man läßt ihn dann im Brotteig auskühlen und kann ihn längere Zeit darin aufbewahren.

695. Schinken mit Madeira. (Jambon au madeira.)

Von dem weichgekochten Schinken wird die Haut zierlich abgeschnitten, das überflüssige Fett von dem Schinken abgenommen, in eine passende Casserolle gegeben, mit $^1/_4$ Liter Madeira-Wein und ebensoviel Suppe ungefähr $^1/_4$ Stunde gedünstet. Dann wird der Schinken in blätterige Stücke geschnitten, diese in eine Schüssel wieder so gelegt, daß er ganz aussieht und mit Madeirasauce und nach Belieben Trüffeln serviert. An dem Bein wird eine Papier-Manchette oder Silbergriff befestigt.

696. Spanferkel in der Röhre gebraten. (Cochon de lait rôti.)

Das Schlachten des Spanferkels geschieht auf folgende Art. Man muß es so halten, daß es sich nicht bewegen kann; dann drückt man ein langes, schmales spitziges Messer durch die Rippen von oben, knapp unter dem Halse nach unten so, daß es durch das Herz dringt und hält das Spanferkel nachdem das Messer herausgezogen, mit dem Kopfe abwärts, damit das Blut gut auslaufen kann. Das Spanferkel wird dann mit gestoßenem weißem Pech (Colophonium) eingerieben, mit siedendem Wasser abgebrüht, die Borsten abgestreift und in kaltem Wasser gereinigt. Wenn dieses geschehen ist, schneidet man den Bauch auf, entfernt die darin befindlichen Eingeweide, gibt das Spanferkel in kaltes Wasser, reinigt es sorgsam, nimmt es heraus, gibt es wieder in frisches Wasser und läßt es 5 Minuten liegen. Nach dieser Zeit wird es herausgenommen, mit einem Tuche getrocknet, innen und außen mit Salz, außerdem innen mit Kümmel und nach Belieben mit Majoran eingerieben, in die am Bauche gemachte Öffnung einige Bogen feines Schreibpapier hineingegeben und hierauf zugenäht. Mittelst einer Dressier-Nadel werden mit Spagat die Vorderfüße nach rückwärts, die Hinterfüße nach vorwärts dressiert, so daß das Spanferkel auf den Füßen zu liegen kommt. Ein Spieß, oder in Ermanglung dessen, ein Stück Holz, wird vom After bis zum Rüssel durchgesteckt und das Genick des Spanferkels so weit eingeschnitten, daß der Speck gut eingeritzt ist. Die Augen des Ferkels werden ausgestochen und mit abgezogenen Mandeln ersetzt. Die Ohren und der Schweif werden mit butterbestrichenem Papier umhüllt und mit Fäden überbunden. So legt man das Spanferkel auf Kochlöffeln oder Holzstücke in eine Pfanne, worin sich Speck oder Schweinefett befindet und brät es unter öfterem Bestreichen mit Speck bei mäßiger Hitze 1—$1^1/_2$ Stunde in der Röhre. Wenn während des Bratens aus dem Innern des Spanferkels einige Tropfen Saft heraustreten sollten, werden selbe jedesmal mit einem reinen Tuche weggewischt, damit nicht Blasen dadurch entstehen. Sobald das Spanferkel während des Bratens eine gelbe Farbe erhält, steckt man an eine lange Gabel ein Stück Speck, taucht diesen in Bier, bestreicht damit das Ferkel und wiederholt dieses öfters. Wenn das Ferkel eine schöne gelbe und resche Kruste hat, entfernt man das Papier von Ohr und Schweif, zieht den Faden behutsam

Digitized by Google

heraus, ohne das Fleisch dabei zu verletzen, beseitigt das im Bauch befindliche Papier, stellt das Spanferkel zierlich auf eine Schüssel und steckt, während man den Spieß oder das Holz herauszieht, in den Rüssel einen gebratenen Apfel oder $\frac{1}{2}$ Citrone.

697. Spanferkel am Spieß gebraten. (Cochon de lait à la brôche.)

Die Bereitung geschieht wie bei dem Vorhergehenden, nur mit dem Unterschiede, daß man das Spanferkel, anstatt es in der Röhre zu braten, an einen Spieß steckt und mit kleinen Spießen so gut als möglich an den großen befestigt. In Ermanglung solcher kleiner Spieße bindet man den Rüssel und Schweif mit Spagat fest, damit sich das Spanferkel durch das Drehen nicht auf und abschiebt. So brät man es unter öfterem Bestreichen mit Speck bei mäßigem Feuer 1—$1\frac{1}{2}$ Stunde. Den aus dem Innern des Ferkels heraustretenden Saft wischt man mit einem reinen Tuche ab; unterläßt man dieses, so bilden sich Blasen, aus welchen dann Brandflecke entstehen, was dem Braten ein weniger vortheilhaftes Aussehen gibt. Wenn das Fleisch eine schöne gelbe und resche Kruste hat, nimmt man es vom Spieß und behandelt es weiter so wie es bei dem Vorhergehenden angegeben ist.

698. Faschiertes Spanferkel. (Cochon de lait farci.)

Von einem geputzten, ausgenommenen, gereinigten Spanferkel, wie es in den vorigen Nummern angegeben ist, werden das Rückenbein, die Gelenke, die Schultern und von den Füßen bis zu den Klauen die Beine ausgelöst. Den nun entstandenen leeren Raum füllt man mit Kalbsfasch und näht hierauf die Öffnung zu. Eine Bratpfanne wird unterdessen mit blätterig geschnittenem Speck belegt, das Spanferkel mit der Bauchseite nach unten darauf gegeben und in der Röhre bei öfterem Bestreichen mit Speck 1—$1\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Nach dieser Zeit wird es herausgenommen, trauchiert und mit Kraut, grünem Salat oder dergleichen zu Tische gegeben.

699. Spanferkel auf Wildschweinart. (Cochon de lait à la chevreuil.)

Ein abgestochenes Spanferkel läßt man einige Zeit, ungefähr 2 Stunden, liegen, dann wird es mit gestoßenen Wachholder-(Kronawett)beeren eingerieben und die Haare mit einem glühenden Eisen weggebrannt, was jedoch bei einem Schmiede geschehen soll. Hierauf schneidet man den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht das Spanferkel gut aus, läßt es einige Zeit im Wasser liegen, nimmt es dann heraus, trocknet es mit einem Tuche, schneidet es in beliebige Stücke und kocht es gleich dem Krenfleisch (Nr. 691) mit Wurzelwerk ꝛc. in Essig-Wasser und rothem Wein. Wenn das Fleisch genügend weich ist, nimmt man es mit einem Backlöffel heraus, gibt es auf eine Schüssel, gießt etwas Sud darüber und serviert es mit Hetschepetsch- oder Senf-Sauce oder Essig und Öl. Man muß jedoch sehr vorsichtig sein, damit sich das Fleisch nicht zerkocht.

700. Gesulztes Spanferkel. (Cochon de lait à la gelée.)

4 Kalbs- und 2 Schweinsfüße werden zerhackt, in eine Casserolle gegeben, $\frac{1}{2}$ Liter guter Weinessig und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazugegossen und dieses zusammen gut verkocht. Hat man während dieser Zeit das Fett und den Schaum davon rein abgenommen, so gibt man 1 Stück Zwiebel, mit 1 Gewürznelke gespickt, 1 gelbe Rübe, 1 kleines Stück Sellerie, von jedem Gewürz 5 Stück, 5 Stämmchen Beizkräutel, 1 Lorbeerblatt, 1 Stück Schalotte und etwas Salz dazu und läßt Alles zusammen eine Stunde kochen. Das in beliebige Stücke geschnittene Spanferkel

Digitized by Google

wird, wenn man das noch vorhandene Fett abgenommen hat, hineingegeben und mit $^1/_4$ Liter weißem Wein zugedeckt so lange gekocht, bis das Fleisch genügend weich ist. Hierauf nimmt man es mittelst eines Backlöffels heraus, legt es auf eine Schüssel und bedeckt es mit einem, in weißen Wein getauchten Tuche. Der Sud, worin das Spanferkel gekocht hat, wird durch ein Sieb gegossen, hierauf durch ein Tuch in ein irdenes Geschirr geseiht und das Fett rein abgenommen. Unterdessen gibt man in eine Casserolle von 3 Eiern die Eierklar, peitscht diese mit einer Schneeruthe etwas auf, gießt den Sud des Spanferkels dazu und peitscht es mit der Schneeruthe am Feuer so lange bis es zu kochen beginnt. Die Casserolle wird nun zurückgezogen, mit einem passenden Deckel bedeckt, auf denselben Glut gegeben, in Folge dessen sich das Eiweiß oben so zusammenziehen wird, daß die Flüssigkeit eine klare Farbe erhält. Sollte dieses bei einmaligem Glutauflegen noch nicht erzielt worden sein, muß es ein zweites Mal wiederholt werden. Statt des Deckels mit der Glut kann man es auch in der Röhre zusammenziehen lassen. Dieser Sud wird dann wie beim Aspik durch ein Tuch geseiht und in einem irdenen Gefäße beiseite gestellt. Unterdessen setzt man eine Form in Eis (wenn möglich eine Spanferkel-Form), gießt stark fingerhoch von dem überkühlten Sud hinein und läßt es sulzen. Die Spanferkel-Stücke werden nun mit der Hautseite nach unten auf das Gesulzte so gelegt, daß sie zusammengefügt das ganze Spanferkel bilden. Dieses wird dann mit so viel Sud übergossen, daß die Form gefüllt ist. Wenn die Flüssigkeit vollkommen gesulzt ist, nimmt man die Form heraus, wischt sie ab, taucht sie einen Moment in heißes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche, stürzt sie auf eine passende Schüssel, nimmt die Form behutsam herab und garniert das Gestürzte mit dem obigen, zerhackten Aspik.

701. Spanferkel mit Essig und Öl. (Cochon de lait à l' huile.)

Es wird wie das Kreufleisch weich gekocht und wenn es in dem Sude ausgekühlt ist, auf einer Schüssel angerichtet, mit Essig und Öl übergossen, mit fein geschnittenem Bertram bestreut, mit zerhacktem Aspik garniert und mit Senf-Sauce (Nr. 252) serviert.

702. Das Tranchieren des Spanferkels.

Der Kopf wird, nachdem man ihn herabgeschnitten hat, der Länge nach in der Mitte getheilt, jede Hälfte wieder auseinandergeschnitten, so daß 4 Theile aus dem Kopfe entstehen. Diese werden auf einer Schüssel so zusammengefügt, daß man von der Theilung des Kopfes nichts bemerkt. Ohne die Haut zu verletzen, trennt man nun die Schultern von dem Rücken, desgleichen die Schlägel. Die Bauchtheile werden abgeschnitten, in 4 Stücke getheilt und der Länge nach an den Kopf gelegt. Hierauf schneidet man den Rücken in 3 Finger breite Streifen und legt diese auf die Bauchstücke. Zu beiden Seiten des Rückens fügt man nach dem Kopf die in beliebige Stücke geschnittenen Schultern. Als Letztes gibt man die beiden in Stücke geschnittenen Schlägel so zusammen, daß sie wie ein ganzes aussehen.

Wildbret und Geflügel.

703. Beize für Wildbret. (Une marinade.)

Man gibt in eine Casserolle 1 Stück Zwiebel, 1 Stückchen gelbe Rübe, ebensoviel Petersilie und Sellerie, Alles blätterig geschnitten, dann 5 Sträußchen

Digitized by Google

Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und 5 zerdrückte Wachholderbeeren, ferner $^1/_4$ Liter rothen Wein, $^1/_2$ Liter Essig und 1 Liter Wasser. Dies läßt man $^1/_2$—1 Stunde kochen und auskühlen.

704. Wildschweinskopf, faschiert. (Hure de sanglier.)

Wenn man das Wildschwein mit einem glühenden Eisen gesengt hat (Nr. 699), wird der Kopf sammt dem 4 Finger breiten Hals herabgeschnitten, gut gereinigt, unter dem Kinnbein aufgeschnitten und die Beine herausgelöst. Hat man nun den Kopf mittelst eines scharfen Messers ausgelöst, ohne die Haut dabei zu verletzen, so wird diese innen mit Salz und Pfeffer bestreut und mit folgendem Fasch gefüllt: 2 Kilo Schweinefleisch und 1 Kilo Speck werden zusammen fein geschnitten, gesalzen, mit 6 ganzen Eiern, 10 Stück Wachholderbeeren, etwas weißem Pfeffer und Muscatnuss im Mörser fein gestoßen und hierauf durch ein Sieb gestrichen. Eine gekochte Zunge, $^1/_2$ Kilo Speck, $^1/_2$ Kilo gekochter Schinken, 3 ausgewässerte kleine Gansleber, $^1/_2$ Kilo Schweinefleisch (vom Rücken) und $^1/_2$ Kilo Trüffeln und, wenn man will, Pistazien, dieses alles wird in fingerlange und fingerdicke Scheiben geschnitten (nur die Trüffeln schneidet man blätterig). Man bestreicht nun die innere Seite der Kopfhaut mit dem angegebenen Fasch, belegt diesen abwechselnd mit Schinken, Zunge, Speck, Gansleber, Trüffeln und Schweinefleisch, bestreicht es wieder fingerdick mit Fasch, gibt eine Lage Schinken ꝛc. darauf und fährt so fort bis der Kopf gefüllt ist. Hat man nun als letzte Lage Fasch aufgestrichen, so gibt man dem Kopf seine frühere Form, näht ihn dann zu und belegt die Öffnung des Halses mit einer der Größe derselben entsprechenden Speckplatte. Der Kopf wird nun in die Mitte eines ausgebreiteten, reinen Tuches auf den Hals gestellt, zu beiden Seiten des Kopfes zwei ganz dünne Holzbrettchen gegeben, welche mit einem breiten Band fest gebunden werden, damit der Kopf seine natürliche Form beibehält und nun bindet man das Tuch, auf welchem der Kopf steht, knapp über demselben mit Spagat zusammen. Dieser eingebundene Kopf wird nun in einen Topf gegeben, etwas Wurzelwerk, Beizkräutel, ganzes Gewürz und Salz dazu gethan und so viel weißer Wein, gemischt mit Essig und Wasser, darübergegossen, daß die Flüssigkeit 3 Finger hoch über dem Kopfe zusammengeht. So läßt man den Kopf 4—5 Stunden zugedeckt kochen, gießt aber von Zeit zu Zeit heißes Wasser nach, um das verkochte zu ersetzen. Nach dieser Zeit wird der Kopf mit dem Sud an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag nimmt man den Kopf heraus, nimmt das Tuch und die Holzbrettchen weg, trocknet ihn mit einem Tuche, stutzt die Ohren etwas zu und formt von gekneteter Butter, mittels einer Papier-Düte die Hauer (Zähne), welche man dann an jeder Seite einsetzt. Um die Fülle, welche marmoriert aussehen soll, wahrzunehmen, wird der Hals mit einem scharfen Messer glatt gestrichen. Die Augen werden mit dem Weißen eines hartgekochten Eies und mit Trüffeln oder gläsernen Augen ersetzt. Der Rüssel wird mit aufgelöster Suppen-Glace bestrichen, so auch der ganze Kopf falls er schadhaft sein sollte. Die Halsöffnung wird nun gleichgeschnitten, damit der Kopf auf der Schüssel stehen kann und schließlich garniert man ihn noch mit zerhacktem Aspik. Wenn man will, kann man mit weißer und roth gefärbter Butter nachhelfen und zwar bei den Augen, den Zähnen und dem Rüssel.

705. Wildschweinernes.

In eine Casserolle gibt man ein Stück Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Lorbeerblatt, einige Sträußchen Thymian, wenn man will ein wenig Knoblauch, das nöthige Salz, Gewürz, 10 Stück gestoßene Wachholderbeeren, gießt rothen Wein, gemischt mit Essig, und Wasser dazu, gibt

Digitized by Google

den Schlägel, von welchem man die schwarze Haut abgeschabt und das Fleisch hierauf mit einem Tuche getrocknet hat, hinein und läßt ihn zugedeckt langsam dünsten. Wenn das Fleisch vollkommen weich ist, läßt man es noch ungefähr 1/4 Stunde in dem Sude stehen, nimmt es nach dieser Zeit heraus, schneidet es in Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an, besteckt es rundherum mit abgezupfter, grüner Petersilie und gibt es mit geschabtem Kren oder Hetschepetsch-Sauce zu Tische.

Überreste von solchem Fleische können für mehrere Tage aufbewahrt und kalt genossen werden; nämlich: Man gibt das übrig gebliebene Fleisch in den Sud, worin es gekocht wurde und stellt es an einen kühlen Ort, in Folge dessen sich das im Sude befindliche Fett oben stocken wird. Benöthigt man einen Theil des Fleisches, so nimmt man mit einem Löffel das gestockte Fett herunter, faßt das erforderliche Fleisch heraus, erwärmt das gestockte Fett mit einigen Löffeln von dem Sud, gießt es hierauf wieder zu den Überresten und läßt es wieder an dem kühlen Orte stehen. Das kalte Fleisch kann mit kalter Senf-, kalter Kräuter-Sauce, beliebigem Senf und mit zerhacktem Aspik garniert zu Tische gegeben werden oder wenn man es warm haben will, muß es im eigenen Safte erwärmt werden. Nach obiger Angabe kann ein ganzes Wildschwein, in Stücke getheilt, durch mehrere Wochen aufbewahrt werden, nur muß das Fleisch in dem Sude so liegen, daß letzterer über demselben zusammengeht — und sich oben eine handhohe Schichte Fett bildet (Öl ausgenommen), und muß das Fleisch an einem kalten Orte aufbewahrt werden.

706. Naturgebratene Cotelettes vom Wildschweinfleisch. (Cotelettes de sanglier naturelles.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den naturgebratenen Kalbs-Cotelettes (Nr. 602). Man richtet sie auf einer Schüssel an und gibt sie mit beliebigem Purée oder einer pikanten Sauce zu Tische.

707. Cotelettes vom Wildschweinfleisch (Cotelettes de sanglier)

werden wie die Kalbs-Cotelettes (Nr. 605) bereitet und gleich diesen am Rost gebraten.

708. Hirsch. (Cerf.)

Der Hirsch, welcher unter dem Hochwild den ersten Platz einnimmt und dessen Fleisch, wie überhaupt jedes Wildbret, sehr nahrhaft und leicht verdaulich ist, wird im Anfang des Monates August vorzugsweise genossen. Besonders anzuempfehlen ist der Jungfernbraten (dasselbe wie der Lungenbraten beim Rind; er wird auch so wie der Lungenbraten bereitet).

Ein besonderes Stärkungsmittel für entkräftete Leute sind die sogenannten Hirschkolben, es sind dies die jungen, noch weichen Geweihe des Hirsches, welche jedoch nur selten zu bekommen sind. Man läßt diese Kolben eine Nacht im Wasser liegen, damit sie weich werden, kocht sie zugedeckt mit so viel Wasser, daß es über die Stücke zusammengeht, mit etwas Salz, bis sie vollkommen weich geworden sind, worauf man die Haut abzieht, die Geweihe in Scheiben schneidet und mit in Zucker eingemachten Preißelbeeren serviert.

709. Hirschziemer, glasiert. (Cimier de cerf glasé.)

Hirschziemer nennt man den oberen Theil des Schlägels. Man reibt ihn mit Salz und Gewürz ein und läßt ihn 2 Stunden liegen. Hierauf gibt man in eine Casserolle 16 Deka Speck oder beliebiges Fett, etwas Wurzelwerk, 1 Zwiebel, alles blätterig geschnitten, etwas Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner,

Digitized by Google

5 zerdrückte Wachholderbeeren und ein Stück in Blätter geschnittenes schwarzes Brot, legt den Ziemer darauf, gießt 1 Liter rothen Wein, 1/4 Liter Essig und etwas Wasser, im Ganzen so viel Flüssigkeit, daß selbe über dem Ziemer steht, darauf und läßt das Fleisch, auf welches man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier gelegt hat, ungefähr 2 bis 3 Stunden zugedeckt dünsten. Nachdem es weich geworden ist, nimmt man es auf ein Brett, schneidet es in beliebige Stücke, legt diese auf der Schüssel so dicht aneinander, daß alles wie ein Ganzes aussieht. Nun streut man, wenn man will, in Butter geröstete Semmelbrösel darüber, auf diese streut man den mit 1 Gewürznelke und etwas Zimmt gestoßenen Zucker, dann nochmals reinen Zucker, welchen man mit einer glühenden Schaufel glaciert (brennt). Man ziert sodann die Schüssel mit Orangen- und Citronenscheiben, besteckt sie mit gezupfter Petersilie und gibt Preißelbeeren- oder Ribisel-Sauce bei. Man kann nach Belieben den Saft entfetten und zu dem Fleische servieren. Bleiben von letzterem Überreste, so werden diese in der Sauce aufbewahrt.

710. Hirschrücken. (Selle de cerf.)

Dieser wird, nachdem er abgehäutet und die oberen Theile gespickt wurden, wie der Hirschziemer zubereitet oder, wenn er gut abgelegen ist, wie der englische Braten behandelt. Auch kann er an einem Spieße gebraten werden. Der gebratene Hirschrücken wird nun auf ein Brett gelegt, mit einem Messer das Fleisch vom Bein losgelöst und in zweifingerbreite Stücke geschnitten; ist dies geschehen, so wird das Bein auf die Servierschüssel gegeben und die Fleischstücke wieder in der Weise dazugelegt, daß der Hirschrücken sein früheres Aussehen erhält. Sollte das Bein oder die Fleischstücke nicht genügend fest auf der Schüssel aufliegen, so hilft man mit einer Unterlage von den Abfällen des Bratens nach. Noch ist zu bemerken, daß man bei einem großen Rücken das Rückenbein im rohen Zustande der Länge nach auseinanderspalten und in der Mitte durchhacken muß, es dann in der Pfanne wieder zusammenfügt und so brät. Ein kleiner Rücken wird, ebenfalls noch roh, der Länge der Schüssel anpassend zugeschnitten.

711. Braun eingemachtes Hirschfleisch. (Ragout de cerf à l' allemande.)

Hiezu nimmt man den Hals, die Schulter und die Brust. Das Vorgehen ist dasselbe wie bei dem Hirschziemer, nur mit dem Unterschiede, daß man beim Einrichten der Casserolle noch ungefähr 10 Stück ausgelöste getrocknete Zwetschken, 1 in Stücke geschnittenen Apfel und etwa 12 Stück Nußkerne bei gibt. Beim Anrichten wird das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten und die abgefettete Sauce darübergegossen; diese muß dicklich sein; ist sie zu dünn, so rührt man eine Einbrenn dazu, mit welcher man sie aufkochen läßt.

712. Hirsch-Rippen. (Côtes de cerf.)

Diese werden wie die Rostbraten mit Rocambole zubereitet Nr. 470.

713. Damhirsch (Daim.)

wird wie der gewöhnliche Hirsch zubereitet.

714. Hirschkalb. (Faon.)

Das Hirschkalb, dessen Fleisch selten zu bekommen ist, wird wegen seiner Zartheit jedem anderen Braten vorgezogen. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei dem Kalbs-, Hirsch- und Rehfleisch.

Digitized by Google

715. Reh. (Chevreuil.)

Das Fleisch des Rehes ist vorzüglicher, als das des Hirsches, besonders fein ist es von dem $1^1/_2$ Jahre alten Reh, was jedoch selten zu bekommen ist. Dieses wird nicht gesäuert, da es naturgebraten mehr Saft behält. Beim Braten des älteren Rehfleisches gibt man immer etwas Essig und Wein dazu.

716. Naturgebratener Rehschlägel. (Gigot de chevreuil rôti.)

Der Schlägel vom jungen Reh wird, nachdem er abgehäutet ist, mit Salz und Pfeffer eingerieben und gespickt, dann auf den Spieß gesteckt, hierauf mit 2 mit Butter bestrichenen Bogen Papier überbunden und 1 Stunde bei mittelstarkem Feuer gebraten. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten wird das Papier wieder abgenommen, die Flamme hell gemacht, damit das Fleisch eine schöne braune Farbe bekommt. Beim Anrichten wird das Bein mit einer Papier-Manchette besteckt, und etwas Glace mit pikanter Sauce dazugegeben.

Brät man jedoch diesen jungen Schlägel in der Röhre, so gibt man in die Casserolle etwas Fett, legt das Fleisch auf 2 Kochlöffel, belegt es oben mit Speckplatten, brät es so beiläufig $1^1/_2$ Stunden und begießt es mit seinem eigenen Safte. Es wird sodann beliebig geschnitten und der geseihte Saft dazugegeben. Dieser Braten wird mit Orangen- oder Citronenschnitten garniert und mit Compot oder süßem Salat serviert.

717. Rehschlägel mit Rahm. (Gigot de chevreuil à la crême.)

Man kocht eine Wildbretbeize wie sie unter Nr. 703 angegeben wurde. In eine Casserolle gibt man dann etwas Fett, auf dieses den abgehäuteten, gespickten Schlägel, den man in die Röhre stellt und während des Bratens öfter mit einigen Löffeln Beize begießt. Nach beiläufig $1^1/_2$ Stunden wird er weich sein. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten begießt man ihn mit $^1/_2$ Liter Rahm und läßt ihn so fertig braten. Das Fleisch wird sodann in beliebige Stücke geschnitten, die entfettete und passierte Sauce darübergegossen oder in einer Saucière beigegeben. Man kann den Braten auch gleich in die mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz und Wachholderbeeren eingerichtete Casserolle hineingeben und ihn, nachdem derselbe eingegangen ist, mit Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen begießen. So läßt man den Schlägel, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt, durch beiläufig $1^1/_2$ Stunde in der Röhre zugedeckt dünsten. Man begießt ihn dann $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten mit Rahm und läßt ihn unzugedeckt fertig braten, worauf man ihn mit dem von der Sauce abgenommenen Fett in eine andere Casserolle gibt und diese an einen warmen Ort stellt. Die Sauce wird indessen passiert und über den zerschnittenen Braten gegossen oder in eine Saucière beigegeben.

718. Gebeizter Rehschlägel. (Gigot de chevreuil marinée.)

Nachdem ein Schlägel abgehäutet und gespickt, jedoch nicht gesalzen wurde, begießt man ihn mit der in Nr. 703 angegebenen Wildbretbeize, belegt ihn ferner mit einem mit Butter oder Fett bestrichenen Bogen Papier und läßt ihn zugedeckt an einem kühlen Orte stehen. Jeden Tag muß das Fleisch in der Beize umgewendet werden, jedoch am dritten oder vierten Tag wird letztere wieder aufgekocht und ausgekühlt über den Schlägel gegossen. Länger als acht Tage läßt man ihn jedoch nicht beizen. Man behandelt ihn dann weiter so wie den gebeizten Lungenbraten. Zu bemerken ist, daß, wenn der Schlägel oder überhaupt das Wild sehr groß ist, man natürlich auch mehr Flüssigkeit mit der Beize kocht.

Digitized by Google

719. Rehrücken. (Selle de chevreuil.)

Der Rehrücken wird in rohem Zustande nett zugeschnitten, die Beine von der Seite mittelst einer Fleischhacke eingepickt, dürfen jedoch nicht durchgeschlagen werden, so daß der Rücken der Länge nach gleichmäßig auf die Schüssel zu liegen kommt. Das Abhäuten, Spicken und die weitere Behandlung ist dieselbe, wie bei dem Hirschrücken und Rehschlägel. Beim Anrichten legt man den Rehrücken auf ein Brett und nimmt das Fleisch mittelst eines großen flachen Messers von dem Bein. Das Rückenbein legt man auf eine Schüssel, das Fleisch schneidet man in 2 Finger breite schiefe Stücke, legt diese dicht aneinander auf das Bein, so daß der Rücken vollkommen ganz aussieht, übergießt ihn mit Saft und garniert ihn mit Butterteig. Auch kann man Preißelbeeren- oder Ribisel-Sauce dazu servieren.

720. Reh-Cotelettes (Cotelettes de chevreuil)

werden wie die Kalbs-Cotelettes bereitet. Nr. 602.

721. Rehlauf eingemacht (Fricot de chevreuil)

wird ebenso wie das braun eingemachte Hirschfleisch zubereitet. Nr. 711.

722. Gemsenbraten (Chamois rôti)

wird wie der Rehbraten zubereitet.

723. Escalopes vom Hasen [Hasenschnitten]. (Escalopes de lièvre.)

Man wählt einen schönen, großen Feldhasen. Nachdem das Fell abgezogen wurde, werden die feinen Häute behutsam abgenommen (abhäuten), worauf man dann alles Fleisch des Hasen behutsam von den Beinen löst. Die zerhackten Beine kommen sodann mit den Hasen-Abfällen in eine Casserolle mit etwas Zwiebel, 5 Stück zerdrückten Wachholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian, 1 Stück blätterig geschnittenem, schwarzen Brote, ferner $^1/_4$ Liter rothen Wein, $^1/_8$ Liter Essig und $^1/_2$ Liter Wasser. Dies Alles läßt man ungefähr 2 Stunden zugedeckt dünsten. Unterdessen schneidet man das Fleisch von dem Hasenrücken in 2 Finger breite, 1 Finger lange, stark messerrückendicke Stücke. Ebensolche Stücke schneidet man auch von den Schenkelfleisch, die man dann alle behutsam mit einem flachen Messer überklopft und hierauf mit Pfeffer und Salz bestreut. Dann legt man diese Hasenstücke in eine flache, mit Butter ausgeschmierte Casserolle, belegt dieselben mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, und läßt dies bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte zugedeckt stehen. Unterdessen stellt man ein Sieb über eine tiefe Schüssel, schüttet den Inhalt der ersten Casserolle sammt den Beinen darauf, und passiert dies, gibt dann das Durchgedrückte in eine Casserolle, und läßt es aufkochen, sollte es zu dick sein, so gibt man 2 Löffel Madeira-Wein dazu. Ungefähr 8 Minuten vor dem Anrichten wird die Casserolle über starkes Feuer gestellt, und die Escalopes auf jeder Seite beiläufig 2 Minuten schnell gebraten. Nun richtet man die schöneren Stücke rundlaufend auf einer Schüssel an, und gibt die minder schönen Escalopes in die Mitte derselben. Sollte die Sauce zu dünn sein, so rührt man in die in der Casserolle zurückgebliebene Butter 1 Kochlöffel voll Mehl und gießt dies mit der Sauce auf, die man dann aufkocht und in die Schüssel mit den Escalopes gießt. Man garniert diese mit Butterteig, oder serviert dazu Polenta, Einbund, Palffy-Knödel oder dergleichen.

Digitized by Google

Wenn die Escalopes mit Butterteig serviert werden, so gibt man auch ebensogroße, in Butter geröstete Semmelstücke dazu. Man kann auch einige geputzte, blätterig geschnittene Trüffeln über die Escalopes streuen und die Sauce darübergießen. Sie werden als Zwischenspeise gegeben.

724. Hase in der schwarzen Sauce. (Civet de lièvre.)

Man schneidet den abgehäuteten Hasen in 2 Finger breite Stücke, gibt diese mit 32 Deka Butter, 3 Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfeffer, ferner $^1/_4$ Liter rothen Wein und $^1/_4$ Liter Suppe in eine Casserolle und läßt dies ungefähr 1 Stunde zugedeckt dünsten. Hierauf nimmt man die Hasenstücke heraus, rührt $^1/_4$ Liter Rahm mit 2 Kochlöffeln Mehl ab, gießt dies zur Sauce und läßt sie mit 4 Deka Zucker, und wenn man etwas Hasenblut hat, auch mit diesem aufkochen. Sollte die Sauce zu dick sein, so gießt man einige Löffel rothen Wein dazu, läßt sie aufkochen, worauf man sie passiert und nochmals aufkocht. Dann nimmt man das Fett rein ab und gießt die Sauce über die auf einer Schüssel zierlich angerichteten Hasenstücke. Man serviert dazu Polenta, beliebige Knödel, kleine, gebratene Zwiebeln oder dergleichen.

725. Gebratener Hase. (Lièvre rôti.)

Man nimmt vom Hasen den Kopf und die Vorderläufe ab, oder kann letztere auch daran lassen, jedoch schiebt man diese zusammen, und legt sie entweder übereinander oder über's Kreuz. Nachdem der Hase abgehäutet und gesalzen ist, spickt man ihn und brät ihn wie den Hirschziemer entweder natur oder mit Beize und Rahm.

726. Gedämpfter Hase. (Lièvre braisé.)

Nachdem man einen Hasen abgehäutet und gesalzen hat, durchzieht man ihn mit Speck, den man in Salz, Pfeffer, gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian gewälzt hat, hüllt den Hasen hierauf in Speckplatten ein und überbindet ihn mit Spagat. Sodann gibt man in eine längliche Casserolle 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 2 Sträußchen Thymian, 2 Stück Gewürznelken, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 Wachholderbeeren, nach Belieben Knoblauch, und legt den Hasen darauf, worüber man ungefähr $^1/_2$ Liter weißen Wein und ebensoviel Suppe gießt und dies beiläufig $1^1/_2$ Stunde zugedeckt langsam dünsten läßt. Der Hase wird sodann herausgenommen und in beliebigen Stücken auf einer Schüssel serviert. Der Sud wird entfettet, etwas eingekocht und als Sauce beigegeben.

Man kann dieses Gericht auch als kalte Zwischenspeise geben, und zwar läßt man den Hasen im Sude auskühlen und so lange stehen, bis letzterer zur Sulz wird. Beim Anrichten geht man, nachdem Spagat und Speck entfernt ist, wie beim Rehrücken vor, und garniert dann den Hasen zierlich mit Aspik.

727. Das Junge vom Hasen. (Ragoût de lièvre.)

Unter diesem versteht man folgende Theile des Hasen: den Kopf, Hals, die Vorderfüße, Brustheile und Lunge. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei dem Hasen in der schwarzen Sauce.

728. Hasen-Netzchen. (Crepinettes de lièvre.)

Man löst das Fleisch eines Hasen aus allen Häutchen und Nerven aus; wiegt dies wenniger als 1 Kilo, so wird das Fehlende durch Schweinefleisch oder Lungenbraten ersetzt. Nun schneidet man fein mit dem Wiegenmesser 1 Zwiebel,

Digitized by Google

etwas Schalotten und Petersilie und röstet dies in 16 Deka Butter. Dieses wird dann mit 2 abgerindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, etwas Gewürz, 5 Wachholderbeeren, ein wenig Salz und 2 ganzen Eiern zu dem Fleisch gegeben, dann dieses Alles im Mörser sehr fein gestoßen und nach Belieben auch passiert. Nun gibt man noch $^1/_2$ Kilo gekochtes Kalbseuter, das man auskühlen ließ, abgewischt und blätterig geschnitten hat, 5 Stück geschälte, ebenso geschnittene Gurken, oder auch solche Trüffeln dazu, und mischt alles untereinander. Hierauf formt man aus dieser Masse eigroße Stückchen, die man auf Kalbs- oder Schweinsnetzchen legt, diese darüberschlägt und auf dem Roste brät. In Ermanglung des Rostes und der Netzchen preßt man auch den Fasch in Form von Beefsteaks, paniert diese auf beiden Seiten in Mehl, und brät sie wie die faschierten Beefsteaks. Sie werden mit Citronenscheiben garniert, gedünsteter Reis, Erdäpfel-Schmarren, Purée oder dergleichen dazu serviert. Eine braune, pikante Sauce wird beigegeben. Zu bemerken ist, daß diese Beefsteaks nur stark fingerhoch sein dürfen und gut ausgebraten werden müssen.

729. Hasen-Pudding [-Galantine. Hasen-Brot]. (Galantine de lièvre.)

32 Deka fein geschnittenes Hasenfleisch, ebensoviel Schweinefleisch, 16 Deka fein geschnittener Speck, 1 Stück ausgeschabte Milz, 3 ganze Eier und 1 Eierdotter, 8 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, das nöthige Salz, eine Messerspitze Pfeffer, 5 Wachholderbeeren, 1 Gewürznelke und 1 Sträußchen Thymian, dieses alles wird im Mörser sehr fein gestoßen, hierauf in eine tiefe Schüssel passiert und gut untereinandergerührt. 4 Deka klein würfelig geschnittener Speck, 4 Deka gekochte, geräucherte, ebenso geschnittene Zunge, 1 kleine, rohe, würfelig geschnittene Gansleber, 5 Stück geschälte, nach Belieben würfelig geschnittene Essig-Gurken, und, wenn man hat, würfelig geschnittene Trüffeln, dieses Alles wird mit dem Passierten gemischt, in eine lange, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und diese hierauf mehrmals auf die flache Hand geschlagen, damit sich der Fasch fest zusammensetzt. Ein der Größe der Form entsprechendes weißes Schreibpapier wird mit einem Messer dreimal eingeschnitten, mit Butter bestrichen, auf den Fasch gelegt und dieser $1^1/_2$ Stunden im Dunst zugedeckt kochen gelassen. Nach dieser Zeit stürzt man es auf ein Brett und läßt es mit der Form zugedeckt $^1/_2$ Stunde stehen. Dieser Pudding kann warm mit einer Wildbret-Sauce zu Tische gegeben werden. Oder man bestreicht den Pudding den nächsten Tag mit aufgelöster Glace, schneidet ihn in 2 messerrückendicke Scheiben, richtet diese auf einer Schüssel an und garniert sie mit zerhacktem und ausgestochenem Aspik.

Statt Schweinefleisch kann man auch die doppelte Quantität Hasen- oder beliebiges Wildbretfleisch nehmen, nur muß man dann um 6 Deka mehr Speck dazunehmen.

730. Gesulzter Hasenkuchen. (Gâteaux de lièvre à la gelée.)

1 Kilo ausgelöstes Hasen- oder Rehfleisch wird mit 66 Deka geschnittenem Speck und 5 Wachholderbeeren im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb passiert. 25 Deka Speck, 25 Deka geräucherte, gekochte Zunge und ebensoviel Trüffeln, dieses alles fein würfelig geschnitten, wird mit dem passierten Fasch, etwas Salz und Gewürz gut untereinandergerührt. Eine beliebige Form wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht, hierauf mit feinen Speckplatten ausgelegt, der Fasch dann hineingedrückt, mit Speckplatten, welche einigemale eingeschnitten sind, bedeckt, die Form in siedendes Wasser gestellt und zugedeckt 2 Stunden kochen gelassen. Das verdünstete Wasser wird von Zeit zu Zeit nachgefüllt, damit $^3/_4$ Theile der Form im Wasser stehen. Nach dieser Zeit stürzt man nach einigem Erkalten den

Digitized by Google

Kuchen heraus und stellt ihn, mit der Speckplatte bedeckt, kalt. In die nun leer gewordene gereinigte Form, welche in Eis eingegraben wird, gießt man fingerhoch zerlassenes Aspik, belegt dieses, nachdem es gesulzt ist, mit gekochter Zunge, mit dem Weißen eines hartgekochten Eies und geschnittenen Trüffeln, welche Zugaben in beliebigem Dessin ausgestochen sein können, und begießt dieses Aufgelegte fingerhoch mit zerlassenem Aspik. Der nun vollkommen erkaltete Kuchen wird in der Runde zugeschnitten, vorsichtig auf das Gesulzte in die Form gegeben und der leere Raum zwischen der Form und dem Kuchen mit zerlassenem Aspik gefüllt. Wenn hierauf die Form zugedeckt 1 Stunde in Eis gestanden, nimmt man sie heraus, taucht sie einen Moment in heißes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche, stürzt sie auf eine Schüssel, nimmt die Form behutsam herab und belegt den Rand der Schüssel mit zierlich geschnittenem Aspik.

731. Kalter Hase mit Salmis und Aspik. (Salmis de lièvre à la gelée.)

Ein abgehäuteter Hasenrücken wird mit beiden abgehäuteten Schenkeln, ferners mit 16 Deka fein geschnittenem Speck und 1 Häuptel Zwiebel in eine Casserolle gegeben, geröstet, mit etwas rothem Wein und Suppe übergossen und zugedeckt weich gedünstet. Der Rücken und die Schenkel werden dann herausgenommen, auf ein Brett gelegt und das Fleisch behutsam ausgelöst, auf eine Schüssel gelegt, und, damit das Fleisch keine Kruste bekommt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. In den Sud, worin das Fleisch gedünstet wurde, gibt man die Vorderfüße des Hasen mit den vom Rücken und den Schenkeln ausgelösten Beinen und läßt es mit 5 Wachholderbeeren und von jeder Gattung Gewürz 5 Stück zugedeckt dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, gibt man 1 gereinigte Gansleber hinzu und läßt es zugedeckt zusammen $^1/_2$ Stunde dünsten. Der noch vorhandene Saft wird abgeseiht und das Übrige im Mörser fein gestoßen durch ein Sieb passiert, gesalzen und gut untereinandergerührt. Sollte das Passierte dicker sein als Purée, so verdünnt man es nach Bedarf mit dem Sude, worin das Fleisch gedünstet wurde. Dieses Purée (Salmis genannt) gibt man nun in eine Schüssel und stellt es aufs Eis. Beim Anrichten gibt man auf einer Schüssel fingerhoch fein zerhacktes Aspik, gibt einen Theil von dem Salmis darauf, belegt dieses mit dem in beliebige Stücke geschnittenen Rücken und den Schenkeln, gibt wieder eine Lage Salmis darüber, und fährt so fort bis alles hiezu verwendet ist. Hat man es nun erhöht auf einer Schüssel angerichtet und als letzte Lage Salmis daraufgegeben, so streicht man dieses mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glatt und belegt diese Fläche mit einem Stück Aspik. Von diesem bis zu dem Rande der Schüssel herunter macht man einen Streifen von zerhacktem Aspik in 3 Finger breiter Entfernung. Der Rand der Schüssel wird mit beliebig geschnittenem Aspik belegt und das Ganze kann überdies mit verschiedenfärbiger Butter besteckt werden, nämlich man formt von grüner, schwarzer, gelber und rother Butter kleine Röschen und verwendet sie zur Verzierung. Nach Belieben können mit Hasenfleisch auch Trüffeln eingelegt werden.

732. Hase in Aspik. (Lièvre en aspic.)

Salmis kann auch in eine Form eingelegt werden, nämlich: Man gibt in eine in Eis gegrabene Form fingerhoch zerlassenes Aspik, belegt dieses, nachdem es gesulzt ist, mit einigen Trüffeln, Stücken vom Hasen und gedämpfter Gansleber und gibt fingerhoch von dem Salmis darauf, belegt dieses dann mit Hasenrücken, gießt wieder fingerhoch zerlassenes Aspik darauf und fährt abwechselnd so fort, bis die Form gefüllt ist, zuletzt gießt man Aspik darauf. Nachdem es nun zugedeckt

Digitized by Google

1 Stunde in Eis eingegraben gestanden ist, nimmt man die Form heraus, taucht sie einen Moment in heißes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche, stürzt sie auf eine Schüssel, belegt den Rand der Schüssel mit zierlich geschnittenem Aspik und gibt es als Voressen oder Zwischenspeise zu Tische

733. Kaninchenfleisch überhaupt.

Das Kaninchen wird im Allgemeinen wie das Lammfleisch behandelt; es kann wie dieses gebacken oder mit Wurzelwerk und Essig gesotten werden.

734. Weißeingemachtes Kaninchen. (Lapin à la poulette.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, 2 Stück geputzte, blätterig geschnittene Champignons, 1 Stück Zwiebel und einige Sträußchen Petersilie. Das abgezogene, geputzte Kaninchen wird in 2 Finger breite Stücke geschnitten, zu der Butter in die Casserolle gegeben und zugedeckt braun geröstet. Hierauf wird es mit etwas Suppe aufgegossen und weich gekocht. Wenn dieses geschehen ist, wird das Fleisch herausgenommen, in eine Casserolle gelegt, etwas von dem Sude darübergegossen und zugedeckt an einem warmen Orte stehen gelassen. Unterdessen röstet man 8 Deka Mehl in ebensoviel Butter, gießt es mit dem Sude, worin das Fleisch gekocht wurde, auf, rührt es gut untereinander und läßt es verkochen. Diese gut verkochte Butter-Sauce wird dann zu dem auf einer Schüssel angerichteten Fleische gegossen. Nach Belieben können 3 Eierdötter mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt und mit der Butter-Sauce gut verrührt werden. Oder man gibt etwas Milchrahm dazu und läßt ihn gut verkochen. Ebenso kann die Butter-Sauce mit etwas Essig und Citronensaft oder weißen Wein gesäuert werden. Will man das Kaninchen braun eingemacht haben, so muß die Butter-Sauce dunkler gehalten werden und kann der Geschmack mit Madeira-Wein und Trüffeln gehoben werden. Alles Wildbret, das mit pikanter Sauce gegeben wird, kann auch mit kleinen gebratenen Zwiebeln und Butterteig garniert werden.

735. Gebratener Fasan, dressiert. (Faisan rôti.)

Das hier nachfolgend angegebene Dressieren (siehe Abbildungen auf Tafel VI., VII. und VIII) ist nicht bloß beim Fasan; sondern auch bei allen anderen Geflügelarten ebenfalls anzuwenden.

Aus einem Fasan wird mit dem Öhr einer Dressiernadel das Eingeweide herausgezogen und durch ein Stück weißen Papieres ersetzt, hierauf wird der Fasan in seinen Federn an einem luftigen Orte 8—10 Tage lang hängen gelassen; nach dieser Zeit wird er abgefedert (gerupft), über einer Spiritusflamme oder hellem Kohlenfeuer gesengt (flammiert), die noch darin befindlichen Stiften ausgezogen und der Fasan mit einem Tuche abgewischt. Nun legt man den Fasan mit dem Kopfe gegen sich, spannt mit der linken Hand die Haut des Kragens, schneidet mittelst eines Messers die Haut vom Rücken bis zum Kopfe ein und trennt diese hierauf gänzlich vom Kopfe. An dieser Haut befindet sich Schlund und Kropf, welche man nun mit einem Tuche loslösen und herausziehen kann. Wenn dies geschehen ist, fährt man beim Hals in das Innere hinein und löst rundherum mit dem Zeigefinger die Schleimhäute los. Hierauf wendet man den Fasan mit dem Kopfe von sich, faßt mit dem Zeigefinger und Daumen die Haut unter dem Bauche und schneidet sie fingernagelbreit herab. Nun macht man noch einen ebenso langen Einschnitt aufwärts gegen den Bauch und nimmt Herz, Leber und Magen sehr behutsam heraus. Da man den Fasan zum gänzlichen Reinigen nicht ins Wasser geben soll, so wird er von innen und außen mit einem Tuche abgewischt, der Kopf

Digitized by Google

mit dem Kragen knapp am Rücken abgehackt, die Haut des Kragens jedoch an dem Fasan gelassen. Ebenso werden, wenn man will, die Krallen von den Füßen abgehackt. Nun wird der Fasan von innen und außen genügend gesalzen und hierauf dressiert, was auf folgende Art geschieht: Man legt den Fasan auf den Rücken, gibt die linke Hand auf die Brust des Fasans und drückt mit dem Daumen und dem Mittelfinger die Schenkel gegen den Rücken (damit die Brust heraustritt) und sticht mit einer mit feinem Spagat eingefädelten Dressiernadel knapp unter dem Schenkelgliede hinein und fährt auf der anderen Seite an derselben Stelle hinaus, zieht den Spagat so weit durch, daß das Ende 3 Finger breit hervorsteht. Nun wendet man den Fasan um, das heißt man legt ihn auf die Brust, fährt an derselben Seite, wo man zuletzt beim Schenkel herausgekommen ist, beim Bug des Flügels von innen heraus, sticht daumenbreit oder demselben wieder hinein, zieht den Spagat durch die Haut des Kragens und durch den Rücken, fährt mit der Nadel oben an derselben Stelle des zweiten Flügels heraus, sticht dann daumenbreit darunter hinein, zieht den Spagat heraus, bindet ihn nun mit dem am Schenkel hervorstehenden zusammen und schneidet ihn halbfingerlang ab. Die Flügel werden rückwärts, hinter dem Halse, eingedreht. Wenn dies geschehen ist, sticht man unter dem Beine des Buges hinein, zieht den Spagat auf der entgegengesetzten Seite an derselben Stelle heraus, fährt, indem man den Spagat über den Fuß hält, knapp unter dem Brustbein mit der Nadel durch und bindet den Spagat mit dem hervorstehenden Ende desselben über den zweiten Fuß zusammen. Der nun fertig dressierte Fasan wird zu beiden Seiten der Brust mit fein geschnittenen, halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen, oder mit Speckplatten und hierauf mit einigen, mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwunden und ungefähr 1 Stunde bei mittelstarkem Feuer am Spieß gebraten. $^1/_4$ Stunde vor dem Fertigbraten wird das Papier herabgenommen und der Fasan bei hellem Feuer gebraten, damit er eine schöne lichtbraune Farbe bekommt. Der Fasan wird dann herabgenommen, auf eine Schüssel gegeben und der Kopf, welcher mit einer Papier-Manchette besteckt wird, so gelegt, daß der Schnabel die Brust berührt. Mit gezupfter Brunnkresse, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Essig bespritzt hat und mit Orangenspalten wird der Fasan garniert. Er kann mit beliebigem Salat oder Compot zu Tische gegeben werden. Ebenso kann der fertig dressierte und gespickte Fasan in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gelegt und unter öfterem Begießen mit dem eigenen Saft in der Röhre gebraten werden. Besonders zu bemerken ist, daß ein ganz junger Fasan sowohl beim Abliegen in seinen Federn als auch beim Braten nur die Hälfte der oben angegebenen Zeit benöthigt, und weiters, daß bei der Dressur der Spagat sehr fest gebunden werden muß.

736. Das Tranchieren des Fasanes.

(Hierzu Abbildungen auf Tafel IX. und X.)

Ein gespickter, gebratener Fasan wird auf ein Brett gegeben, mit der Gabel in den einen Schenkel gestochen, und dieser mit dem Messer vom Steißbein behutsam herabgeschnitten, was auf dieselbe Weise bei dem zweiten Schenkel geschehen muß. Hierauf werden beide Filets (Flügel) von oben herabgeschnitten. Der Fasan wird alsdann an der Seite durchgeschnitten und zwar so, daß die Brust vom Rücken getrennt wird. Den Rücken schneidet man der Breite nach entzwei und die Brust wird der Länge oder der Breite nach durchgeschnitten. Der Rücken wird alsdann wieder zusammengelegt in eine Schüssel gegeben, auf diesen die beiden Brusttheile, neben welche man zu beiden Seiten die Filets legt, hierauf die beiden Schenkel mit den Füßen unten an die Filets anschließt, wodurch der Fasan, das

Digitized by Google

Huhn oder jedes beliebige Geflügel, jene Form wieder erhalten muß, die es vor dem Tranchieren gehabt hat. Will man zur Zierde den Kopf des Fasanes oder Rebhühner ꝛc. ꝛc. beigeben, so muß dieser mit seinen Federn mit einer Papier-Cravatte versehen, oben an den Hals des tranchierten Fasanes zu liegen kommen. Man gibt in den Schnabel ein Sträußchen grüne Petersilie oder beliebigen Salat.

737. Gedämpfter Fasan. (Faisan braisé à la choucroûte.)

Wenn man eine Casserolle mit Speckplatten, Schinkenschnitten, blätterig geschnittener Zwiebel und 1 Lorbeerblatt belegt hat, gibt man einen fertig dressierten, mit eingeschnittenen Speckplatten umwundenen Fasan hinein und läßt ihn zugedeckt dünsten. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde gießt man $^1/_2$ Liter weißen Wein und etwas Suppe dazu und läßt es zugedeckt dünsten, bis das Fleisch weich ist. Nachdem man den Fasan, nach einigem Abkühlen in dem eigenen Sude, behutsam herausgenommen hat, wird der Speck herabgenommen, der Spagat aufgeschnitten, herausgezogen, der Fasan tranchiert (Nr. 736), wieder zusammengesetzt, auf einer Schüssel angerichtet und mit dem entfetteten Saft und gedünstetem Kraut zu Tische gegeben.

738. Fasan mit Linsen-Purée. (Faisan à la purée de lentille.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie sie bei dem gedämpften Fasan angegeben ist. Der abgeseihte, entfettete Saft des Fasans wird mit $^1/_2$ Liter weichgekochten, passierten Linsen gut untereinandergerührt und der auf der Schüssel angerichtete Fasan damit garniert.

Digitized by Google

739. Faschierter Fasan. (Faisan farci.)

Von einem gut abgelegenen und gereinigten Fasan schneidet man die Haut am Rücken auf, nimmt das Gerippe, ohne die Haut dabei zu verletzen, heraus. Von diesem Gerippe wird nun das Fleisch ausgelöst, mit 8 Deka Speck und $^1/_2$ Gansleber fein geschnitten, im Mörser gestoßen und hierauf durch ein Sieb passiert. 12 Deka Trüffeln und die zweite Hälfte der Gansleber, beides würfelig geschnitten, werden mit dem Passierten gut untereinandergerührt. Die nun auf einem Brett ausgebreitete Fasanenhaut wird mit diesem Fasch gefüllt, hierauf in die natürliche Fasanenform zusammengenäht, die Füße in die Schenkel hineingesteckt, der Fasan mit Speckplatten umhüllt, in eine Pfanne gelegt und bei fleißigem Begießen mit Suppe und etwas Fett in der Röhre gebraten. Die ausgelösten Beine werden fein gestoßen, in eine Casserolle, worin sich etwas Fett, Wurzelwerk, Wachholderbeeren und 6 Deka blätterig geschnittenes, schwarzes Brot befindet, gegeben, etwas geröstet, hierauf mit $^1/_4$ Liter rothem Wein und ebensoviel Suppe aufgegossen, gut verkocht, passiert, gesalzen und mit dem angerichteten Fasan serviert.

740. Geschwungene Fasanenbrüste. (Filets de faisan sauté.)

Dem Fasan wird, nachdem er geputzt und flammiert ist, die Haut rückwärts am Halse aufgeschnitten, der Schlund und der Kropf mit einem Tuche herausgezogen, die Haut über der Brust aufgeschnitten und herabgelöst. Oben knapp an den Flügeln macht man einen Einschnitt. Die Brust wird nun an jeder Seite von dem Brustbeine und dem Gerippe behutsam herabgelöst. Durch diese Theilung hat man zwei Brüste und zwei Unterbrüste erhalten, die durch eine Sehne zusammen verbunden sind. Man zieht nun diese starke Sehne vorsichtig heraus, ohne die Unterbrüste dabei zu verletzen und streicht diese dann mit dem Messer glatt und gibt sie auf einen Teller. Von den großen Brüsten beseitigt man mittelst eines Messers die daran befindliche feine Haut und streicht hierauf auch diese Brüste mit einem Messer glatt. Sowohl die großen als auch die Unterbrüste werden mit Salz bestreut, nebeneinander in eine Casserolle gelegt, mit einem der Casserolle entsprechend geformten, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und kalt gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Casserolle auf's Feuer gestellt und die Brüste einige Minuten über mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten überbraten. Die Brüste werden dann herausgenommen und abwechselnd mit gerösteten Semmel- oder Brotschnitten auf einer Schüssel angerichtet. Das übrige Fleisch des Fasans wird mit den Beinen im Mörser fein gestoßen, in eine Casserolle gegeben, und ferners so behandelt, wie es bei dem „Faschierten Fasan" (Nr. 739) angegeben ist. Der bereitete Saft wird dann den Fasanenbrüsten beigegeben, und diese mit Faschnocken oder Butterteig garniert.

741. Fasanenbrüste am Rost gebraten. (Filet de faisan grillé.)

Die ausgelösten, zugeschnittenen Brüste eines sehr jungen oder gut abgelegenen Fasanes (Geschwungene Fasanenbrüste) werden mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und am Rost, welcher mit einem mit Butter bestrichenen Papierbogen belegt ist, oder in einer flachen Pfanne mit Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten und mit beliebigem Gemüse, Fasch oder Purée serviert. Die Schenkel und übrigen Abfälle werden wie es bei den „Geschwungenen Fasanenbrüsten" angegeben ist, behandelt und den Brüsten beigegeben.

742. Gespickte Fasanenbrüste. (Filet de faisan à la royale.)

Nachdem man die Fasanenbrüste (Geschwungene Fasanenbrüste) abgelöst, gesalzen und fein gespickt hat, bestreicht man eine Casserolle mit Butter, legt in

Digitized by Google

dieſe die Brüſte mit der geſpeckten Seite nach oben dicht aneinander, worauf man ſie mit einigen Löffeln Suppe begießt und bei ſtarkem Feuer in der Röhre unzugedeckt dünſtet. Sobald der Speck gelb geworden iſt, richtet man die Brüſte auf einer Schüſſel zierlich an und beſtreicht erſtere mit aufgelöster Glace. Die Schenkel und übrigen Abfälle der Faſanen werden wie es bei dem „Faſchierten Faſan" (Nr. 739) angegeben, behandelt und den Brüſten beigegeben. Nach Belieben können mit den Abfällen auch 3 Löffel Madeira-Wein und einige blätterig geſchnittene Trüffeln verkocht werden.

743. Purée von Faſanen. (Purée de faisans).

Überreſte von gebratenen Faſanen werden mit 1 Stück gebratener Gansleber, oder Kapaun- oder Hühnerleber fein geſchnitten, mit 1 Löffel voll Sauce im Mörſer geſtoßen, hierauf in eine Caſſerolle gegeben, einige Löffel Madeira- oder beliebiger Wein dazugegoſſen, gut untereinandergerührt, aufgekocht und noch ſo lange es warm iſt, durch ein Sieb in eine Caſſerolle paſſiert. Dieſes Paſſierte wird dann nach Bedarf geſalzen, der Geſchmack mit etwas Wein gehoben, gut untereinandergerührt und einmal aufgekocht. Es muß puréeartig ausſehen. Mit dieſer Maſſe können kurz vor dem Anrichten kleine Paſteten, oder ein Butterteig-Reif, oder Reis-Reif, oder gebackene Schwämme gefüllt werden. Oder man beſtreicht geröſtete Semmel- oder Brotſchnitten damit, richtet ſie auf einer Schüſſel an und garniert ſie mit Spiegel-Eiern, Eiern à la minute, verſchleierten oder faſchierten Eiern.

744. Salmis von Faſanen. (Salmis de faisans.)

Von 2 gebratenen Faſanen wird die Haut aufgeſchnitten, die Brüſte, wie es bei den „Geſchwungenen Faſanenbrüſten" (Nr. 742) angegeben iſt, abgelöst, in eine Caſſerolle gegeben, hierauf mit einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier bedeckt und an einem warmen Ort geſtellt. Das übrige Fleiſch wird mit den Beinen im Mörſer ſehr fein geſtoßen, in eine Caſſerolle gegeben, mit etwas Suppe und $^1/_2$ Liter rothem Weine begoſſen und unter öfterem Umrühren mit 4 Deka blätterig geſchnittenem, ſchwarzen Brot dick verkocht; hierauf paſſiert man es durch ein Sieb in eine Caſſerolle, gibt etwas aufgelöste Glace, nach Belieben Madeira-Wein und blätterig geſchnittene Trüffeln mit dem nöthigen Salz dazu, rührt es gut untereinander und läßt es aufkochen. Von dieſem Verkochten (Salmis genannt) gibt man dann einen Theil auf eine Schüſſel, ſtreicht es voneinander, belegt es mit den Faſanenbrüſten, gibt wieder einen Theil Salmis darauf und fährt abwechſelnd ſo fort bis Alles verwendet iſt. Den Rand der Schüſſel belegt man mit beliebig ausgeſtochenem, gebackenen Butterteig.

745. Salmis in Aſpik. (Chauxfrois.)

In eine ſehr flache Caſſerolle oder Form wird fingerhoch weißes, klares Aſpik aufgegoſſen. Von der obigen ausgekühlten Maſſe fingerhoch daraufgeſtrichen und vollkommen glatt vertheilt. Wenn das vollkommen kalt iſt, ſo begießt man es gut meſſerrückenhoch mit Aſpik und läßt es ſo ſteif werden, daß man es ſchneiden kann. Wenn man will und hat, beſtreicht man es ſchnell mit aufgelöster Suppen-Glace und zwar gibt man 2 Deka Suppen-Glace und 1 Deka Gelatine in eine Caſſerole, gießt $^1/_8$ Liter kalte klare Suppe dazu und läßt es unter beſtändigem Rühren gut auflöſen. Dann wird es mit beliebiger Form ausgeſtochen, oder in 1 Finger lange und 2 Finger breite Stücke geſchnitten und zierlich mit Aſpik auf einer Schüſſel oder einem Sockel angerichtet. Beim Wegnehmen von der Caſſerolle iſt es eine ſchwierige Aufgabe, das erſte Stück dürfte immer mißlingen. Man bedient ſich deshalb eines Meſſers, welches man bei jedem Schnitt in heißes Waſſer taucht. Wird es mit Suppen-Glace überzogen, ſo verziert man die Stücke, wenn man will, mit ausgeſtochenem Eiweiß, Trüffeln und Piſtazien; bleibt die Suppen-Glace weg, ſo wird es ſchon bevor man das Aſpik auflegt, beliebig verziert.

Digitized by Google

746. Gebratene, junge Rebhühner. (Perdreaux rôtis.)

Wenn diese abgefedert (gerupft), flammiert, geöffnet und gereinigt sind, werden sie, wie es beim „Fasan" Nr. 735 angegeben ist, dressiert. Die Brüste werden mit feinem Speck durchzogen oder mit Speckplatten umhüllt, diese mit feinem Spagat überbunden und die Hühner bei starkem Feuer ungefähr $^1/_4$ Stunde am Spieß gebraten. Nach dieser Zeit werden die Rebhühner herabgenommen, der Spagat aufgeschnitten, behutsam herausgezogen, die Rebhühner der Länge nach in der Mitte von einander getheilt, auf einer Schüssel angerichtet, mit den Speckplatten bedeckt und der entfettete Saft dazu gegossen. Ebenso können die Rebhühner in der Röhre gebraten werden, indem man sie in eine Pfanne, worin sich etwas Fett befindet, legt und während des Bratens mit dem entstandenen Saft öfters begießt.

Man kann auch junge Rebhühner, welche gesalzen und dressiert sind, mit kleinen zarten zugeschnittenen Weinrebenblättern belegen, und geritzte oder eingeschnittene Speckplatten darübergeben, binden und so in der Röhre oder am Spieß braten. Die Weinblätter und der Speck werden dann beim Anrichten zu den Hühnern gegeben. Man erkennt die jungen Rebhühner an den gelben, schwachen Füßen, während die alten starke, dunkelgraue Füße haben.

747. Gedämpfte Rebhühner. (Perdrix braisés.)

Alte Rebhühner, welche einige Tage in den Federn aufgehängt waren, werden abgefedert (gerupft), flammiert, geöffnet, gesalzen, dressiert, und mit fein geschnittenem Speck durchzogen. Unterdessen belegt man eine Casserolle mit 12 Deka Schinkenschnitten, Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie, alles blätterig geschnitten, ferners mit einem Lorbeerblatt, etwas Thymian, Salz und Gewürz, gibt die gespickten Rebhühner hinein, gießt etwas Suppe und weißen Wein dazu und läßt sie zugedeckt langsam dünsten. Wenn die Rebhühner halb weich sind, gibt man etwas blätterig geschnittenes schwarzes Brot dazu und läßt es mitdünsten. Der Saft wird hierauf entfettet und die Hühner nach Belieben mit etwas Rahm überzogen, welcher dann gut verbraten muß. Wenn dies geschehen ist, werden die Hühner herausgenommen, der Spagat aufgeschnitten, herausgezogen, die Hühner der Länge nach in der Mitte von einander getheilt, auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete passierte Saft beigegeben. Sie werden mit Linsen-Purée, gedünstetem Reis, Macaroni, Polenta oder Kraut serviert.

748. Gespickte Rebhühnerbrüste (Filet de perdreaux.)

werden wie die „gespickten Fasanenbrüste" bereitet. Nr. 742.

749. Warmes Rebhühner-Salmis. (Salmis de perdreaux.)

Die Bereitung ist dieselbe wie bei dem Vorhergehenden, mit dem Unterschiede, daß die weich gedünsteten Hühner sehr nett trancliert, auf einer Schüssel angerichtet, das warme Salmis darüber gegossen und der Rand der Schüssel mit Butterteig, Macaroni oder gedünstetem Reis belegt wird.

750. Rebhuhn mit Salmis. (Perdreaux en salmis.)

Gereinigte, gesalzene und dressierte Rebhühner werden mit dünnen Speckplatten belegt, diese mit Spagat überbunden, in eine Casserolle gelegt, worin sich blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Speck und ganzes Gewürz befindet. Wenn dieses zusammen etwas geröstet ist, gießt man Suppe und rothen Wein darüber, gibt 4 Deka blätterig geschnittenes schwarzes Brot dazu und läßt es zugedeckt weich

Digitized by Google

dünsten. Wenn die Hühner beinahe weich sind, gibt man eine gereinigte Gansleber dazu und läßt sie mitdünsten. Die Rebhühner werden dann herausgenommen, auf eine Schüssel gegeben und damit sie von der Luft keine Kruste bekommen, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt. Das in der Casserolle Zurückgebliebene wird nun im Mörser gestoßen, durch ein Sieb in eine Casserolle passiert, mit etwas Madeira- oder Marseille-Wein aufgegossen, mit fein blätterig geschnittenen Trüffeln vermengt und so lange am Feuer gelassen, bis es sich dick verkocht hat. Wenn dies geschehen ist, wird es zum Auskühlen beiseite gestellt, während welcher Zeit man es öfter rühren muß, damit sich keine Haut bildet. Eine flache Casserolle wird nun auf Eis gestellt, die tranchierten Rebhühner hineingelegt und nun spießt man diese, nachdem sie sehr kalt geworden sind, auf eine Gabel, tunkt sie in das bereitete Salmis und legt sie abermals in die flache Casserolle. Wenn die Hühner nun steif sind, werden sie zierlich auf einer Schüssel angerichtet, mit beliebig geschnittenem Aspik garniert und als Assiette zu Tische oder Abends zum Thee gegeben. Alte Rebhühner erfordern zum Dünsten 2 Stunden, junge hingegen nur die Hälfte dieser Zeit.

751. Rohrhühner mit Sauce.

Man zieht 2 Rohrhühnern die Haut mit den Federn ab, macht sie auf, dressiert und salzt sie. In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 8 Deka schwarzen Lebzelten und 8 Deka Schwarzbrot, alles blätterig geschnitten, 5 Sträußchen Thymian, 5 zerdrückte Wachholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, legt dann die Hühner darauf, läßt dies etwas eingehen, gießt dann Erbsenwasser oder Suppe (soviel als nöthig), ferner $^1/_2$ Liter weißen oder rothen Wein und etwas Essig darüber und läßt die Hühner zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, passiert den Saft, gibt Rahm und fein geschnittene Citronenschale dazu, läßt es aufkochen und entfettet die Sauce. Oder als schwarze Sauce gibt man keinen Milchrahm, sondern anstatt diesem Karpfenblut, verrührt es und läßt es aufkochen Sollte die Sauce zu dünn sein, so gibt man einige Löffel Butter-Sauce dazu. Die Rohrhühner werden dann zerlegt, angerichtet und mit beliebigem Butterteig garniert. Die Sauce wird dazugegeben. Es ist zu bemerken, daß junge Rohrhühner leicht zerfallen und alte gewöhnlich zähe sind. Sie müssen daher immer mit genügender Flüssigkeit, die sie decken soll, dünsten. Man serviert sie an Fasttagen.

752. Gebratene Waldschnepfen mit dem Eingeweide [Schnepfenkoth]. (Bécasses aux croutons.)

Abgefederte (gerupfte), flammierte, nicht geöffnete Schnepfen werden, nachdem die Augen herausgestochen worden sind, auf folgende Weise dressiert. Die Füße werden so einwärts gedreht, daß sich die Klauen an den Schenkeln anklammern und das Knie unter die Brust zu liegen kommt. Der lange Schnabel wird entweder an der Seite in den Schenkel oder vorn in die Brust gesteckt, oder man dreht den Kopf so, daß das Hinterhaupt fest an der Brust sitzt und der Schnabel nach vorwärts steht. So dressiert, werden die Schnepfen gesalzen, mit eingeschnittenen Speckplatten umhüllt und diese überbunden. Kurz vor dem Anrichten werden sie an einen Spieß gesteckt und 15—20 Minuten an denselben gebraten. Stark messerrückendicke Semmelschnitten werden während des Bratens in die unten befindliche Pfanne, welche mit Speck belegt ist, gegeben, damit der entquellende Saft darauftropft. Die Schnepfen werden nach dieser Zeit vom Spieß herabgenommen, der Speck abgelöst, die Schnepfen in 4 Theile getheilt, jedoch wieder zusammengefügt, auf einer Schüssel mit dem Speck angerichtet und die Semmelschnitten entweder am Rand der Schüssel

Digitized by Google

oder als Unterlage für die Schnepfen gegeben. Statt am Spieß kann man die Schnepfen auch in der Röhre braten.

Anmerkung: Die Schnepfen können auch ohne Koth gebraten werden; in diesem Falle wird dann der Koth so behandelt, wie es in der folgenden Nummer angegeben ist. Statt Semmel- kann man auch Brotschnitten geben

753. Schnepfenkoth. (Salmis de bécasses.)

Von den Schnepfen wird das Eingeweide herausgenommen, der Magen beseitigt und das Übrige mit einem Stück Gansleber, Hühner- oder Kalbsleber sehr fein geschnitten. Ein Stück Champignon, nach Belieben ein kleines Stückchen in Wasser erweichtes, gut ausgedrücktes Schwarzbrot und einige Sträußchen Petersilie werden zusammen sehr fein geschnitten, hierauf in 6 Deka Butter geröstet, der fein geschnittene Koth mit dem nöthigen Salz, Pfeffer und 2 zerdrückten Wachholderbeeren dazugegeben, gut untereinandergerührt und ein wenig geröstet. Hierauf wird es durch ein Sieb passiert und mit einem Eierdotter gut verrührt. Stark messerrückendicke Semmelschnitten werden fingerdick damit bestrichen, auf einem Blech in die Röhre gegeben und etwas übertrocknet. Die Schnepfen werden dann mit diesen Semmelschnitten garniert.

754. Salmis von Waldschnepfen. (Salmis de bécasses.)

Bei diesem ist die Zubereitung wie bei dem Rebhühner-Salmis (Nr. 749), nur mit dem Unterschied, daß das warme Schnepfen-Salmis mit den mit Schnepfenkoth bestrichenen Semmelstücken garniert wird und die Köpfe oben aufgesteckt werden. Das kalte Schnepfen-Salmis wird wie das kalte Rebhühner-Salmis mit Aspik garniert und mit den Schnepfenköpfen besteckt.

755. Die Moosschnepfe. (Bécassine.)

Die Moosschnepfe ist kleiner als die Waldschnepfe wird aber wie diese zubereitet.

756. Gebratene Wachteln. (Cailles rôties.)

Wenn diese Vögel abgefedert (gerupft), flammiert, ausgenommen und mit einem Tuche gereinigt sind, werden sie innen und außen mit Salz bestreut, mit zugeschnittenen Weinrebenblättern und dünnen Speckplatten umhüllt, mit Spagat umwunden und kurz vor dem Anrichten ungefähr 10—15 Minuten bei starkem hellem Feuer am Spieß gebraten. Nach dieser Zeit werden sie herabgenommen, der Spagat aufgeschnitten, herausgezogen und die Wachteln mit dem Weinrebenlaub und dem Speck auf einer Schüssel angerichtet und mit dem entfetteten Saft zu Tische gegeben. Ebenso können die Wachteln bei starker Hitze in einer Pfanne, unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft, in der Röhre gebraten werden. Nach Belieben können die Wachteln an einem Spieß gesteckt und zwischen jede Wachtel 1 Semmelschnitte und Speck gegeben werden.

757. Wachteln anderer Art. (Cailles aux fines-herbes.)

Die Wachteln werden ausgenommen, mit einem Tuche gereinigt, die Schenkelbeine hineingezogen und die Wachteln hierauf gesalzen und gepfeffert. 2 geputzte, gewaschene Champignons, 2 Stück Schalotten und 5 Sträußchen Petersilie, dieses alles wird fein geschnitten mit den Wachteln in eine Casserolle, worin sich 12 Deka Butter befinden, gegeben und zugedeckt 10 Minuten geröstet. Hierauf bestaubt man es mit 2 Deka Mehl und gießt, wenn es etwas geröstet ist, ungefähr 1/4 Liter weißen Wein darüber und schwingt es am Feuer so lange bis es sich zu einer dicklichen Sauce gebildet hat. Man richtet dann die Wachteln mit der Sauce auf einer Schüssel an und gibt sie mit Macaroni oder gedünstetem Reis zu Tische.

Digitized by Google

758. Faschierte Wachteln. (Cailles farcies.)

Von 12 Stück geputzten, flammierten, jedoch nicht ausgenommenen Wachteln wird das Rücken- und Brustbein behutsam ausgelöst. Eine Rebhühnerbrust wird mit 6 Deka Speck geschnitten, hierauf in einen Mörser gegeben und mit 6 Deka abgeriebenen, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 1 ganzen Ei und 2 Eierdottern, dem nöthigen Salz und Gewürz fein gestoßen, durch ein Sieb passiert, mit dem Passierten dann die ausgelösten Wachteln gefüllt und zugenäht, mit Speckplatten umhüllt, in eine Casserolle gegeben, worin sich Fett, Wurzelwerk, Zwiebel und einige geputzte, blätterig geschnittene Champignons befinden. Wenn dieses zusammen zugedeckt geröstet ist, so gießt man etwas Suppe und weißen Wein darüber und läßt es zugedeckt weich dünsten. Die Wachteln werden dann herausgenommen, der Spagat wird aufgeschnitten, herausgezogen, die Wachteln rundlaufend auf eine Schüssel gelegt und mit schon früher bereitetem Salmis übergossen. In die Mitte der Schüssel gibt man Faschnocken oder Trüffeln.

759. Wachteln mit Salmis. (Cailles en salmis.)

Ausgenommene, gesalzene und dressierte Wachteln werden mit Speck umhüllt und mit feinem Spagat umwunden. Eine Casserolle belegt man mit Speckplatten, Wurzelwerk, Zwiebel und ganzem Gewürz, legt die Wachteln hinein und läßt sie zugedeckt etwas rösten. Nach einiger Zeit gießt man rothen Wein und Suppe darüber und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Die Wachteln werden nun herausgelegt. Unterdessen werden 8 Deka Mehl in ebensoviel Butter geröstet, mit dem abgeseihten Saft aufgegossen, gut verkocht, hierauf mit einigen Löffeln Madeira-Wein, und wenn man will, fein blätterig geschnittenen Trüffeln gut vermengt und noch einmal aufgekocht. Der Speck wird nun von den Wachteln beseitigt, diese auf einer Schüssel angerichtet und das Salmis darüber gegossen. Den Rand der Schüssel belegt man mit gerösteten Semmelschnitten (Croutons).

760. Gewöhnliche Wildente. (Canard sauvage.)

Unter den Wildenten ist die Kriechente, obzwar die kleinste Gattung, dennoch allen anderen Entengattungen, des Geschmackes wegen, vorzuziehen. Damit sie mürbe wird, läßt man sie 2—3 Tage in ihren Federn liegen, jedoch nicht länger, da die Ente sonst einen üblen Geruch bekommen würde.

In eine Casserolle gibt man etwas Speck oder Mark, Zwiebel und Wurzelwerk, alles fein blätterig geschnitten, ferner 5 Stück zerdrückte Wachholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 Sträußchen Thymian und 1 Lorbeerblatt, legt dann die dressierte Ente darauf, belegt diese mit Speckplatten und läßt sie zugedeckt rösten. Hierauf werden 8 Deka blätterig geschnittenes Schwarzbrot mit $^1/_2$ Liter rothem Wein, $^1/_8$ Liter Essig und Suppe dazugegeben, so daß die Flüssigkeit knapp über der Ente steht. So läßt man dieselbe zugedeckt bis zum Weichwerden dünsten. Eine junge Ente wird hiezu 1 Stunde, eine alte Ente ungefähr 2 Stunden benöthigen. Das Fett wird dann abgenommen und mit der Ente in eine flache Casserolle gegeben und diese so in die Röhre gestellt. Einige Minuten nachher gießt man $^1/_4$ Liter Rahm über die Ente und läßt ihn gut verdünsten. Unterdessen wird von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl eine ziemlich dunkle Butter-Sauce gemacht, diese mit dem verkochten Sud aufgegossen, 2 Deka Zucker und das nöthige Salz beigegeben, gut aufgerührt, nochmals aufgekocht, durch ein Sieb passiert und das Fett rein abgenommen. Die tranchierte Ente wird dann auf einer Schüssel angerichtet, etwas Sauce darüber gegossen und der Rest derselben in einer Saucière beigegeben. Die Ente wird mit beliebig ausgestochenem Butterteig und grüner Petersilie garniert.

Digitized by Google

761. Wildenten mit Oliven-Sauce. (Canard sauvage aux olives.)

Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei den gewöhnlichen Wildenten, nur mit dem Unterschiede, daß man zu der abgerührten Butter-Sauce, welche mit dem Sude aufgegossen wird, $^1/_8$ Liter Madeira-Wein dazugießt, ihn aufkochen läßt und ungefähr 1 Minute vor dem Anrichten 12 Stück geschälte, von den Kernen befreite Oliven in die Sauce gibt, diese dann über die tranchierten, auf der Schüssel angerichteten Enten gießt und letztere überdies noch mit einigen geschälten Oliven besteckt.

762. Gebratene Kriechente. (Sarcelles rôties.)

Nachdem die Enten abgefedert (gerupft) wurden, werden sie über eine Kohlen- oder Spiritusflamme gehalten (flammiert), hernach aufgemacht, jedoch nicht ausgewaschen, sondern nur Innen und Außen mit einem Tuche rein abgewischt, gesalzen und sodann dressiert. Ist dies geschehen, so steckt man sie an einen Spieß, wo man sie 15—20 Minuten bei starkem Feuer brät, oder man stellt sie in die Röhre, wo sie mit zerlassenem Fett übergossen $^3/_4$ bis 1 Stunde unter öfterem Begießen schön goldgelb gebraten werden, daß sie eine rasche Haut bekommen. Man entfernt dann den Bindfaden, tranchiert die Enten und richtet sie mit Orangen- und Citronenstücken garniert an. Es kann auch Orangen-Kren oder beliebiges Compot dazu serviert werden.

763. Gedämpfte Kriechenten

werden wie die Rebhühner bereitet.

764. Fischreiher.

Der in Wasser und Essig gekochte Reiher wird wie das Wildgeflügel behandelt. Derselbe wird als Fastenspeise serviert.

765. Einheimische Ente. (Canard.)

Das Braten und Dämpfen geschieht, wie es bei den Wildenten angegeben ist. Ebenso erfordern hiezu die jungen Enten weniger Zeit als die älteren. Die Leber der Ente, an Feinheit der Gansleber gleich, kann wie diese zu Pasteten verwendet werden.

766. Faschierte Ente. (Canard farci.)

Nachdem man eine Ente rein geputzt hat, schneidet man sie am Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, löst die Beine aus, wäscht die Ente rein und läßt sie mit Salz und Majoran eingerieben 1 Stunde liegen. Unterdessen kocht man 16 Deka Reis mit Suppe weich und läßt ihn auskühlen; dann treibt man 6 Deka Butter flaumig ab, schlägt 3 ganze Eier und 1 Dotter hinein, rührt dann den Reis dazu, und gibt 16 Deka Schinken und die Leber der Ente, beides blätterig geschnitten, ferner Gewürz nach Belieben hinzu. Nachdem Alles gut vermengt ist, wird die Ente damit gefüllt und zugenäht. Nun gibt man in eine Casserolle etwas Butter oder Fett, ferner Zwiebel und Wurzelwerk, alles würfelig geschnitten, legt die Ente darauf, gießt $^1/_2$ Liter Suppe darüber und läßt sie so unter öfterem Begießen beiläufig $1^1/_2$ Stunden zugedeckt dünsten. Wenn sie weich ist, nimmt man sie heraus, läßt den Saft braun werden, staubt ihn mit etwas Mehl, gießt $^1/_2$ Liter Rahm und Suppe dazu, läßt ihn aufkochen, wobei man die Ente wieder einlegt. Man tranchiert sie dann und gibt beim Servieren die entfettete passierte Sauce dazu.

Digitized by Google

767. Gewöhnlich gebratene Gans. (Oie rôtie.)

(Wilde und einheimische Gänse.)

Um die feinen Flaumen der Gänse gänzlich zu beseitigen, werden die Gänse, nachdem sie abgefedert (gerupft) sind, mit fein gestoßenem weißem Pech (Colophonium) eingerieben, dann in eine tiefe Schüssel gegeben, von der Seite siedendes Wasser dazugegossen, die Gänse darin mehrmals schnell umgewendet, das Pech abgeputzt und abgewaschen. Die Gänse werden geöffnet, ausgenommen, gewaschen, innen und außen mit Salz und nach Belieben Majoran eingerieben, dressiert und ungefähr 1—1½ Stunde langsam am Spieß gebraten. Oder man gibt eine dressierte Gans in eine Pfanne, übergießt sie mit zerlassenem Fett und brät sie in der Röhre langsam unter öfterem Begießen mit dem eigenen Saft. Die Gans kann vor dem Dressieren nach Belieben mit rohen Äpfeln oder gebratenen Kastanien, oder in Salzwasser gekochten und abgeseihten Nudeln, Macaroni, gedünstetem Kraut oder Reis gefüllt werden, und zwar gibt man die gewählte Fülle immer ausgekühlt in die Gans, näht diese hierauf zu und dressiert sie wie Nr. 735.

768. Gedämpfte Gans. (Oie braisé.)

Die Gans wird sehr rein geputzt, aufgemacht, ausgenommen und gewaschen, hierauf wird der Hals vom Rückgrat und die Flügel am zweiten Gelenke abgenommen, das Fleisch von den Beinchen des dritten Gelenkes wird an den Körper geschoben, und dann diese Beinchen, sowie auch die Füße unter dem Knie abgeschlagen. Die Bügeln werden unter die Brust gedrängt und die Gans dressiert, worauf man sie mit Salz und Pfeffer bestreut. In eine Casserolle gibt man Speckplatten, 12 Deka rohen Schinken, dann Zwiebel und Wurzelwerk, Alles blätterig geschnitten, 1 Lorbeerblatt und ganzes Gewürz. Darauf legt man die Gans und läßt sie zugedeckt braten. Nach ½ Stunde gießt man ½ Liter Suppe und ebensoviel weißen Wein darauf und läßt die Gans zugedeckt vollkommen weich dünsten. Zu einer jungen Gans wird beiläufig 1 Stunde, zu einer alten 2 Stunden erforderlich sein. Man nimmt sie sodann heraus, entfettet und passiert den Saft und gibt ihn in einer Sauciere bei. Dazu serviert man Kohl oder beliebiges Gemüse, Palffy-Knödel, Macaroni, Krautsalat oder dergleichen.

769. Gedämpfte Gansbrust.

Hiezu verwendet man die Brust von einer starken, gut genährten Gans. Man gibt in eine Casserolle etwas Gänsefett, Butter oder Speck, 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 3 Stück Schalotten, Alles blätterig geschnitten, und 2 Sträußchen Thymian und, wenn man will, etwas Knoblauch, gibt die gesalzene Gansbrust so hinein, daß das Brustbein auf das Wurzelwerk, und die Haut aufwärts zu liegen kommt, gießt ½ Liter weißen Wein und etwas Suppe darüber und dämpft sie so zugedeckt durch beiläufig 1½ Stunden. Beim Anrichten gibt man die Gansbrust auf die Schüssel; der Saft wird entfettet, passiert, nochmals aufgekocht und dann beigegeben. Man garniert die Gansbrust mit Oliven, gedünstetem Kraut, oder Reis, oder beliebigen Purées, oder abgeschmalzenen Nudeln.

770. Geräucherte Gänsebrüste

können roh, gekocht oder auch gedämpft genossen werden.

771. Eingemachtes Junges von der Gans. (Ragout d' oies.)

Man nimmt den Kopf, Hals, Magen, Kragen, die Flügel und Füße von der Gans, schneidet dies in beliebige Stücke, wäscht sie etwas in kaltem Wasser

Digitized by Google

und kocht sie mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz in ungefähr 1 Liter Wasser oder Suppe weich. Dann gibt man in 16 Deka Butter die Gansleber, röstet sie darin, nimmt sie heraus, rührt in die Butter das nöthige Mehl und macht eine sehr heiße Einbrenn, gibt dann 2 geputzte, fein geschnittene Champignons und 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittene Petersilie dazu, läßt es etwas aufkochen, gießt es mit der siedenden Suppe, worin das Junge gekocht wurde, und 5 Fäden Safran auf und läßt es $^1/_4$ Stunde kochen; dann passiert man es, gibt das weiche, nett zugeschnittene Fleisch hinein und läßt Alles zusammen aufkochen. Man richtet dies auf einer tiefen Schüssel an und gibt die geröstete, nett zugeschnittene Leber und Bröselknödel oder sonst beliebige kleine Knödel dazu. Will man die Sauce, die dicklich sein soll, mit säuerlichem Geschmack haben, so tröpfelt man etwas Citronensaft oder Essig hinein.

772. Gansleber. (Foie-gras.)

Die Gansleber, welche allgemein als besonderer Leckerbissen gilt, kann sowohl kalt als warm genossen werden. Man bereitet die Gansleber auf verschiedene Weise, und zwar: in der Pastete, welcher wohl der vortheilhafteste Gebrauch ist, dann gebraten, gedämpft, gebacken und geröstet. Soll eine Gansleber für sich allein ein Gericht vorstellen, so muß sie von bedeutender Größe sein, um das gehörige Ansehen zu haben. Die schönen, weißen Ganslebern werden zum Dämpfen, die minder schönen zu Pasteten und zum Backen und die unansehnlichsten zu Fasch verwendet. Besonders zu bemerken ist, daß man eine Gansleber immer frisch genießen, sie nicht einmal einen Tag aufbewahren soll, da dies selbst im Winter nachtheilig wirken würde, nachdem sie den Geschmack verliert, sauer wird und daher schädlich wirkt und das gute Aussehen sich verändert.

773. Gedämpfte Gansleber. (Foie-gras braisé au madeira.)

Von einer schönen, großen Gansleber wird die Galle herausgenommen und so weit sich ein grüner Fleck zeigt, weggenommen. Nachdem man dann die Gansleber gewaschen hat, legt man selbe durch $^1/_4$ Stunde in kalte Milch, so daß letztere darübergeht, dann nimmt man sie heraus, legt sie auf ein Tuch, trocknet sie ab und bestreut sie mit etwas Salz. Hierauf macht man mittelst eines Messers auf der oberen Seite der Leber schief über dieselbe, daumenbreit voneinander 3—4 Einschnitte, in welche man blätterig geschnittene Trüffeln schiebt. Hierauf belegt man eine Casserolle mit Speckplatten, gibt die Leber darauf und belegt diese wieder mit 1 eingeschnittenen Speckplatte. Diese Casserolle wird nun in eine zweite Casserolle gestellt, in welcher ungefähr 3 Finger hoch Wasser langsam kocht. Hierin läßt man sie etwa $1^1/_2$ Stunden zugedeckt stehen und gibt nach $^1/_2$ Stunde $^1/_8$ Liter Madeira- oder weißen Wein und nach Belieben fein blätterig geschnittene Trüffeln dazu. Man nimmt die Gansleber sodann auf eine Schüssel, garniert sie mit Trüffel-Ragout, Salmis, Butterteig, Faschnocken, gedünsteten Reis, Macaroni oder dergleichen. Der Saft, worin die Leber gedämpft wurde, oder eine kräftige, braune Madeira-Wein-Sauce wird beigegeben.

Man kann diese Gansleber auch zugedeckt in der Röhre dämpfen, jedoch muß man dann gleich anfangs $^1/_4$ Liter Madeira- oder weißen Wein dazugießen, und muß beim Dämpfen besonders aufmerksam sein, da die Leber bei zu großer Hitze leicht verbrennt.

774. Gespickte Gansleber. (Foie-gras braisé à la crême.)

Eine schöne, große Gansleber wird wie oben gereinigt, mit feinem Speck der Länge nach gespickt und mit Salz und Pfeffer bestaubt. Dann gibt man in eine

Digitized by Google

Casserolle etwas Fett, 2 Stück fein blätterig geschnittene Champignons und 5 Sträußchen zusammengebundene Petersilie, legt die gespickte Leber darauf, bedeckt sie mit einer dünnen, eingeschnittenen Speckplatte und läßt sie zugedeckt dünsten. Nach 10 Minuten begießt man die Gansleber mit $^1/_2$ Liter Milchrahm und ungefähr 4 Eßlöffeln Suppe und läßt sie zugedeckt $^1/_2$ Stunde dünsten. Man nimmt sie sodann auf eine Schüssel und kocht die Sauce, in die man auch 1 Eßlöffel Kapern geben kann, noch etwas auf, gibt sie zur Gansleber, die man mit gedünsteten Reis oder Macaroni garniert.

775. Gansleber-Schnitten mit Jus-Sauce. (Escalopes de foie-gras au jus.)

Man kann hiezu minder schöne Gansleberu verwenden. Diese schneidet man in längliche, halbfingerdicke, 3 Finger breite Streifen. Eine flache Plafond-Casserolle wird dann gut mit Butter bestrichen, die Leberstücke darin aneinandergereiht, dann mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt. 10 Minuten vor dem Anrichten stellt man die Casserolle auf das Feuer, wo man sie nun durch einige Minuten leicht bewegt, dann die Leberschnitten Stück für Stück umwendet, sie wieder so lange über dem Feuer bewegt und diese Schnitten dann rundlaufend auf einer Schüssel anrichtet. In die in der Casserolle befindliche Butter gibt man etwas Jus-Sauce mit ein wenig Citronensaft und gießt dies aufgekocht über die Gansleber-Escalopes. In die Mitte derselben kann man kleine gebratene Zwiebel geben und die Schüssel mit gerösteten Semmelstücken garnieren. Man serviert auch Erdäpfel-Purée, oder sonst beliebiges Purée, oder auch Polenta dazu.

776. Gansleber-Schnitten mit Trüffeln. (Escalopes de foie-gras aux truffes.)

Diese Escalopes werden den vorhergehenden gleich zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man die Leberschnitten in der Casserolle mit 32 Deka geschälten, blätterig geschnittenen Trüffeln bestreut, diese mitrösten läßt und dazu anrichtet. Man kann auch Hahnenkämme, blanchierte Champignons, Faschnocken zierlich mit anrichten und Madeira-Sauce dazugeben. Nach Belieben können diese Escalopes in einen gebackenen Vol au vent (Nr. 1072) angerichtet oder mit Butterteig reich garniert werden.

777. Gebackene Gansleber (Foie-gras pané et frit.)

wird wie die gebackene Kalbsleber zubereitet. Nr. 565.

778. Gebratene Gansleber-Schnitten. (Escalopes de foie-gras.)

Diese werden in natura oder mit Zwiebel, ebenso wie die gebratene Kalbsleber zubereitet (Nr. 564), oder man gibt eine ganze Gansleber 2—3 Minuten in kochendes Salzwasser, von da in eine Pfanne, worin sich heißes Fett befindet und brät sie auf beiden Seiten schön braun.

779. Geröstete Gansleber (Sauté de foie-gras.)

wird wie die geröstete Kalbsleber zubereitet. Nr. 563.

780. Gansleber-Fasch.

In eine Casserolle gibt man etwas Speck oder Fett, legt eine gereinigte, mit Salz bestreute, mit etwas Fett begossene Gansleber darauf und läßt dies 8 Minuten zugedeckt dünsten, gibt dann ungefähr $^1/_8$ Liter Madeira- oder weißen Wein dazu, und läßt die Leber so noch $^1/_2$ Stunde dünsten, worauf man sie auf ein Brett

Digitized by Google

legt, mit dem Wiegemesser fein schneidet, wieder zu dem Safte in die Casserolle gibt, und, wenn es nöthig ist, etwas Salz, nach Belieben Pfeffer und Wein dazugibt. Nochmals gedünstet, verwendet man diesen Fasch, den man aus Überresten von Gansleber bereiten kann, zu kleinen Pasteten oder Butterteig in Reifform und zu verschiedenen Speisen. Man kann auch einige Löffel Butter-Sauce dazugeben.

781. Gansleber-Kuchen mit Aspik. (Gâteau de foie-gras en aspic.)

32 Deka Gansleber minderer Gattung werden mit 16 Deka Speck fein geschnitten, dann in einem Mörser mit 12 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 5 Wachholderbeeren, 3 Stück blätterig geschnittenen, in 4 Deka Butter gerösteten Champignons, 4 Eierdottern und 1 ganzen Ei, etwas Salz und Pfeffer zusammengestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Nun gibt man 12 Deka geschälte Trüffeln, 12 Deka geräucherte, weich gekochte Zunge und, wenn man hat, 12 Deka weich gekochtes Kalbs-Euter dazu. Dieses alles muß sehr fein würfelig geschnitten sein und wird gut vermengt in eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgesehte Form eingefüllt. Nun gibt man obenauf eine dünne Speckplatte, in die man in der Mitte einen Einschnitt gemacht hat und kocht es 2 Stunden zugedeckt im Dunst. Hierauf stürzt man es auf einen Tranchier-Teller und läßt die Form noch $^1/_2$ Stunde darüber liegen. Nach dieser Zeit nimmt man sie davon ab, reinigt die Form und stellt sie ins Eis, gießt nun fingerhoch zerlassenes kaltes Aspik hinein, das man stocken läßt. Sodann belegt man dieses zierlich mit hübsch ausgestochenen Trüffeln, Zunge oder hartgekochtem Eiweiß und einigen Blättern grünen Salat, Vögerlsalat (Rapunzel) oder mit Petersilie-Sträußchen, gießt wieder fingerhoch Aspik darauf und läßt es gut sulzen. Ist dies geschehen, so stürzt man den Kuchen, den man mittlerweile nett zugeschnitten hat, darauf, natürlich in der Lage, wie er früher in der Form war und gießt den leeren Raum in der Runde mit Aspik wieder an, welches auch oben den Kuchen vollkommen decken muß. Nachdem dies 1 Stunde in Eis gestanden ist, hält man es einen Augenblick ins warme Wasser, wischt die Form ab und stürzt den Kuchen schnell auf eine flache Schüssel, die man dann mit zierlich geschnitttenem Aspik garniert oder auch mit gefärbter Butter verziert. Man kann den Kuchen auch in Stücke schneiden und diese in Aspik einlegen (und dabei ebenso verfahren, wie bei der gedämpften Gansleber in Aspik). Dieses Gericht wird als Vor- oder Zwischenspeise oder Abends zum Thee serviert.

782. Gedämpfte Gansleber in Aspik. (Foie-gras en aspic.)

Wenn die Gansleber gedämpft ist, läßt man sie zugedeckt in der Casserolle stehen, bis die Leber vollkommen kalt ist, nimmt sie dann heraus, entfernt das Fett und wischt sie mit einem Tuche rein ab. Hierauf schneidet man sie in stark messerrückendicke und beliebig breite Stücke. Eine Form wird sodann ins Eis gestellt, fingerhoch zerlassenes Aspik hineingegossen, und dieses, sobald es gesulzt ist, mit Trüffeln, zierlich ausgestochener Zunge, hartgekochtem Eiweiß und Salatblättchen belegt. Dann gibt man wieder etwas Aspik, und sobald dieses gestockt ist, kommen die Gansleberstücke darauf, auf diese wieder Aspik, und so wird fortgefahren, bis die Form voll ist; obenauf muß Aspik sein. Nachdem dieses 1 Stunde im Eis gestanden ist, behandelt man es wie den „Gansleber-Kuchen" (Galantine) mit Aspik.

783. Gansleber-Fasch mit Mayonnaise und Aspik.

Man gibt in eine Casserolle etwas Speck, Zwiebel und Wurzelwerk, alles fein blätterig geschnitten, ferner von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 zerdrückte

Digitized by Google

Wachholderbeeren, 40 Deka Schweinscotelettes, dünstet diese weich und gibt dann 1 große oder 2 kleine Gansleberu hinzu und läßt dies zusammen noch $^1/_2$ Stunde zugedeckt dünsten; dann gibt man $^1/_4$ Liter weißen Wein, ebensoviel Suppe und etwas Salz dazu und läßt es nun zugedeckt vollkommen weich dünsten. Hierauf wird das Fleisch und die Gansleber auf ein Brett gegeben, mit dem Wiegenmesser klein geschnitten und in einem Mörser fein gestoßen, man gibt dann den abgefetteten Saft nach und nach dazu und passiert es durch ein Sieb, mischt das nöthige Salz dazu und mengt es gut untereinander; es muß so dick wie ein Purée sein. Dann rührt man die Mayonnaise von 2 Eierdottern und 10 Deka Öl dazu, so auch $^1/_8$ Liter zerlassenes überkühltes Aspik und 1 Eßlöffel voll französischen Senf. Dieses muß sehr behutsam behandelt werden, nämlich: man gibt diesen Fasch in eine tiefe Schüssel aufs Eis, rührt nach und nach die Mayonnaise, dann 1 Löffel voll französischen Senf und nach diesem $^1/_8$ Liter zerlassenes Aspik ein. Diese Masse muß sich durch angenehm säuerlichen Geschmack auszeichnen. Wenn sie nicht genug säuerlich ist, so muß mit Citronensaft oder Essig-Essenz nachgeholfen werden. Nun gibt man in eine beliebige Form, die man 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat, stark fingerhoch zerlassenes Aspik, belegt es zierlich mit ausgestochener Zunge, hartgekochtem Eiweiß, Salatblättchen und Kapern, gießt sodann wieder stark fingerhoch Aspik darauf, und wenn dieses gestockt ist, wird der Fasch daraufgegeben, jedoch so, daß zwischen Form und Fasch ein 2 Finger breiter Raum frei bleibt, in welchen man das Aspik behutsam eingießt. Wenn es an der Seite gestockt ist, übergießt man das Ganze mit Aspik, so zwar, daß es 2 Finger hoch über dem Fasch steht. Nachdem es 2 Stunden lang im Eis eingegraben zugedeckt gestanden ist, verfährt man weiters wie bei dem Gansleber-Kuchen (Galantine), Nr. 781, mit Aspik. Man kann diesen Fasch auch in kleine Formen geben; das Verfahren dabei ist wie bei den großen Formen; man richtet sie dann schön gehäuft auf einer Schüssel an. Es wird als Assiette oder Mittelspeise serviert.

784. Trapp-Gans

wird wie der Auerhahn (siehe folgende Nummer) bereitet.

785. Auerhahn. (Coq de bruyère.)

Der Auerhahn, welcher sehr schwer und meist nur in der Balzzeit geschossen wird, soll an einem luftigen, kühlen Ort durch 8—10 Tage mit dem Gefieder hängen bleiben. Manche behaupten, es wäre vorzuziehen, den Auerhahn in die Erde einzugraben, welcher Ansicht ich aber entschieden widerspreche, da ich den Genuß eines Fleisches, das der Verwesung direkt zugeführt ist, als nachtheilig für die Gesundheit erachte. Das Fleisch des Auerhahnes ist schwärzlich, trocken und grobfaserig und soll nicht allein deswegen, sondern auch damit sich der starke Harzgeschmack verliert, gebeizt werden. Man macht folgende Beize: In etwas Fett werden 3 Stück Zwiebel, 1 Stück gelbe Rübe, Petersilie und Sellerie, alles blättrig geschnitten, mit dem gereinigten und geputzten Magen, Kragen und der Leber des Auerhahnes, Alles in Stücke geschnitten, geröstet. Hierauf gibt man dazu $^1/_2$ Liter Wein, ebensoviel Essig und Wasser, 2 Lorbeerblätter, 5 Sträußchen Thymian, 7 Stück Wachholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner; dieses Alles läßt man durch ungefähr $^3/_4$ Stunden kochen, auskühlen und gießt es so über den dressierten Auerhahn, der nach Belieben auch gespickt werden kann und sich in einem irdenen oder noch besser hölzernen Geschirr befinden soll. Man belegt ihn noch mit Speckplatten und einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier und läßt ihn zugedeckt an einem kühlen Ort 3—4 Tage stehen, muß ihn aber

Digitized by Google

jeden Tag in der Beize umdrehen. Am vierten Tag wird er herausgenommen, gesalzen, mit dem Sud, worin er gelegen ist, in eine Casserolle gegeben, oben wieder mit Speckplatten belegt und in der Röhre zugedeckt gedünstet. Nach einiger Zeit gibt man noch blätterig geschnittenes Schwarzbrot und 5 Nußkerne, wenn man hat, auch etwas Madeira-Wein und Trüffel-Abfälle dazu und läßt den Auerhahn zugedeckt weich dünsten, wozu er im Ganzen 2—3 Stunden benöthigt. Er wird hierauf auf ein Brett genommen, der Spagat entfernt, der Auerhahn nett tranchiert und angerichtet. Der Saft wird entfettet, passiert und aufgekocht, etwas blätterig geschnittene Trüffel beigegeben und serviert. Dazu gibt man einen Palffy-Knödel, Butterteig oder beliebige Compots. Selbst wenn der Auerhahn nur 4—5 Tage aufgehängt und ebenso lange Zeit in der Beize war, wird sein Fleisch ganz weich und gut sein. Junge Auerhähne, welche jedoch selten zu bekommen sind, werden wie junge Rebhühner behandelt.

786. Auerhahn-Salmis. (Salmis de coq de bruyère.)

Dieses wird wie Rebhühner-Salmis bereitet. Nr. 749.

787. Birkhuhn. (Coq des bois.)

Die Zubereitung des alten, wie des jungen Birkhuhnes ist dieselbe, wie die des Auerhahnes.

788. Haselhuhn. (Gélinotte des bois.)

Das Vorgehen ist dasselbe, wie bei den Rebhühnern.

789. Schneehühner (Poule de neige.)

werden wie Rebhühner behandelt.

790. Krammetsvögel [Roth- oder Weindrossel]. (Grives aux croutons de pains.)

Nachdem man die Krammetsvögel geputzt, flammiert, ausgenommen und gesalzen hat, werden sie mit Bindfaden dressiert und mit eingeschnittenen Speckplatten belegt, überbunden und wie die Schnepfen an einen dünnen Spieß gesteckt, dann an einen großen Spieß gebunden und schnell bei starkem Feuer durch 6—8 Minuten gebraten. Gibt man sie jedoch in die Röhre, so belegt man eine Casserolle mit Speck und Semmelschnitten, legt die gesalzenen Krammetsvögel darauf und brät sie bei starker Hitze durch 15 Minuten. Sie werden mit Semmelschnitten und Speck garniert und mit Purées, besonders Champignon- oder Zwiebel-Purée, serviert und Semmelschnitten inzwischen gesteckt. Der Koth der Krammetsvögel wird wie der Schnepfenkoth zubereitet. Nr. 753.

791. Krammetsvögel-Salmis. (Grives en salmis.)

Dieses wird wie Rebhühner-Salmis bereitet. Nr. 749.

792. Gebratene Lerchen. (Alouettes rôties.)

Die Lerchen werden wie die Krammetsvögel gebraten, nur mit dem Unterschiede, daß man sie nicht mit Speckplatten überbindet, aber während des Bratens mit feinen Semmelbröseln bestreut.

Digitized by Google

793. Lerchen in Kruſten. (Alouettes en croustades.)

Nach der Anzahl der Perſonen, für welche gekocht wird, nimmt man auch die Anzahl der Lerchen, gewöhnlich werden um einige Stücke mehr genommen. Nachdem die Lerchen gerupft und flammiert worden ſind, werden ſie über den ganzen Rücken der Länge nach aufgeſchnitten und die Beine vorſichtig ausgelöst, Kopf und Kragen jedoch darangelaſſen. Nun legt man ſie alle auf ein Brett, das man früher mit kaltem Waſſer befeuchtet hat, und beſtaubt ſie mit etwas Salz. Sodann gibt man in jeden Vogel 1 Kaffeelöffel voll Gansleber- oder Kälberfaſch, näht die Haut des Vogels wieder zuſammen, wobei man noch die ausgeſtochenen Augenhöhlen mit Faſch ausfüllt und den Schnabel in die Bruſt ſteckt. Nun gibt man in eine Caſſerolle etwas Speck, ſetzt die Vögel mit den Köpfen aufwärts, dicht aneinander gereiht, hinein, wobei man, wenn es nöthig iſt, den überflüſſigen Raum in der Caſſerolle mit Brotſtücken ausfüllen kann. Oben bedeckt man die Lerchen wieder mit Speckblätter, gibt $^1/_4$ Liter Suppe und etwas Madeira- oder weißen Wein dazu und läßt ſie $^1/_2$ Stunde lang zugedeckt dünſten. Angerichtet werden ſie in kleinen Paſteten, wo man anſtatt Hachè in jede Paſtete eine Lerche, mit dem Kopfe aufwärts gerichtet, hineinſetzt und die Lerche mit aufgelöster Glace leicht überſtreicht. Der Saft, worin ſie gedämpft wurden, wird paſſiert, entfettet, mit etwas Jus-Sauce und Citronenſaft und blätterig geſchnittenen Trüffeln gemiſcht, beigegeben. Ebenſo können die Lerchen in einem Butterteig-Reifen, in deſſen Mitte man früher einige Löffel voll Hachè gethan hat, zierlich auf einander eingeſetzt werden, ſo daß die Köpfe aufwärts ſtehen; der bezeichnete Saft mit etwas Jus-Sauce wird beigegeben. Auch können die faſchierten Lerchen mit gedünſtetem Reis gegeben werden, nämlich man gibt denſelben erhöht auf eine runde, tiefe Schüſſel, drückt mit einem Eßlöffel, den man in heiße Suppe getaucht hat, in die Mitte auf den Reis, während man mit einem Eßlöffel vom Rand der Schüſſel den Reis entgegen drängt, ſo daß der Reis eine Reifform bildet, worauf man die Lerchen in die Mitte ſetzt. Bei jeder dieſer Anrichtungsarten werden die Lerchen mit Glace leicht überſtrichen und der erwähnte Saft beigegeben. Ebenſo können ſie auch in einem Polenta-Reifen ſerviert werden.

794. Lerchen in Aſpik. (Gelée d' alouettes.)

Dieſe werden wie die Lerchen in der Kruſte bereitet. Wenn dieſelben in der Caſſerolle, worin ſie gedämpft wurden, vollkommen erkaltet ſind, werden ſie behutſam herausgenommen, auf ein Tuch gelegt und jede Lerche gut abgewiſcht. Nun gibt man in eine tiefe Reifform, die $^1/_2$ Stunde früher ins Eis geſtellt wurde, ſtark fingerhoch ſehr klares, zerlaſſenes Aſpik. Während dieſes ſtockt, ſchneidet man von 1 hartgekochten Ei 2 Finger breite Blätter ab, die man mit einem runden Ausſtecher ausſticht. Dieſes wird nun mit einem drei Nummern kleineren Ausſtecher wieder ausgeſtochen, wodurch ein Ring entſteht. Ebenſolche Ringe werden nun von meſſerrückendicken Zungenſpalten ausgeſtochen. Hierauf legt man dieſe Stücke mit den Farben wechſelnd auf das nun ſchon geſtockte Aſpik und gibt in die weißen Ringe die ausgeſtochenen Zungenſtückchen, in die rothen hingegen die Eierſtückchen. Man kann ſich zu dieſer Verzierung einiger Stücke Gansleber oder Trüffeln bedienen. Nun gießt man wieder fingerhoch Aſpik darauf und wenn es vollkommen geſulzt iſt, legt man die gedämpften Lerchen darauf, ſo zwar, daß die Köpfe nach unten, alſo auf das Aſpik zu liegen kommen und die Brüſte gegen den äußern Rand gekehrt ſind. Damit die Lerchen ſicher ſtehen bleiben, unterſtützt man ſie mit etwas zerhacktem Aſpik und man kann auch nach jeder Lerche ein Stück gedämpfte Gansleber geben. Wenn alle Lerchen in die Reifform ſo eingeſetzt ſind, füllt man vorſichtig an dem Rand zerlaſſenes Aſpik nach, ſo daß die Vögel vollkommen

Digitized by Google

bedeckt sind. Nachdem dieses fest gestockt ist, nimmt man die Form aus dem Eis und verfährt weiters wie bei dem Gansleber-Kuchen in Aspik. Kurz vor dem Servieren gibt man in die Mitte des Reifens Kräuter-Mayonnaise, zierlich angerichtet. — Alle Gerichte von Lerchen sind als Voressen, Mittelspeisen, zum Souper oder Thee oder auch zum Gabelfrühstück anzuempfehlen.

795. Gebratene Drosseln.

Diese werden genau so wie die Krammetsvögel zubereitet. Nr. 790.

796. Drossel-Salmis.

Das Vorgehen ist wie bei dem Wachtel-Salmis. Nr. 759.

797. Ortolane (Fettammern)

werden wie die gebratenen Lerchen zubereitet. Nr. 792.

798. Kleine Vögel.

Nachdem sie gerupft, flammiert und ausgenommen sind, werden sie mit einem Tuche abgewischt und mit Salz bestreut. Dann gibt man in eine flache Casserolle fein blätterig geschnittenen Speck oder Butter, schneidet ein Stück Zwiebel sehr fein blätterig und gibt es dazu, worauf man die Vögel mit der Brust darauf legt, sie mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und so $^1/_4$ Stunde dünsten läßt. 20 Minuten vor dem Anrichten gibt man sie auf starkes Feuer und läßt sie schnell braten, dreht die Vögel um, bestreut die Brüste mit Semmelbröseln, begießt sie mit dem eigenen Saft und richtet sie mit gelb gerösteter Zwiebel erhöht auf einer Schüssel an. Man serviert dazu beliebige Purées, besonders Erdäpfel-Purée oder auch Sauerkraut und dergleichen.

799. Gefüllte, gebratene Tauben. (Pigeons farcis.)

Die Tauben werden abgefedert (gerupft), flammiert, ausgenommen, ausgewaschen, Hals, Kopf und Füße abgehackt. Das Bein der Füße wird zurückgeschoben, einwärts der Schenkel gesteckt und mit dem Zeigefinger von rückwärts gegen vorne die Haut vom Fleische getrennt. Die Tauben werden von innen und außen gesalzen und mit der Fülle der Kalbsbrust gefüllt, nämlich man streicht die Masse zwischen der Haut und Brust bis zu den Schenkeln hinein und dreht über der Haut des Krageus die Flügel einwärts gegen den Rücken, damit die Haut dadurch festgehalten ist. Die Tauben werden dann in eine Pfanne gelegt, mit heißem Fett übergossen und unter öfterem Begießen in der Röhre ungefähr $^1/_2$ Stunde gebraten. Nach dieser Zeit werden sie herausgenommen, der Spagat wird aufgeschnitten, herausgezogen, jede Taube der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet und beliebiger Salat dazugegeben. Die Tauben können anstatt mit Semmelfasch mit Leberfasch gefüllt werden.

800. Gespickte, gebratene Tauben. (Pigeons à la broche.)

Diese werden wie die Rebhühner am Spieß (Nr. 746) oder in der Röhre gebraten und sind, obzwar man sie das ganze Jahr bekommt, doch zur Zeit der grünen Erbsen am besten.

801. Tauben auf Wildbretart. (Pigeons en salmis.)

In eine Casserolle, welche mit Speck, blätterig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebel, ganzem Gewürz und 5 zerdrückten Wachholderbeeren belegt ist, gibt man

Digitized by Google

die geputzten, dressierten und gespickten Tauben und läßt sie zugedeckt etwas dünsten. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde gießt man etwas Suppe, Wein und Essig darüber und läßt die Tauben mit etwas blätterig geschnittenem schwarzem Brot zugedeckt weich dünsten. Sie werden dann herausgenommen, der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete passierte Saft beigegeben. Nach Belieben kann man zu dem passierten Saft auch einige Löffel saueren Rahm gießen und nochmals aufkochen lassen. Die auf solche Weise bereiteten Tauben können auch mit Leberfasch gefüllt werden. Die Tauben werden mit Citronenschnitten belegt und mit gesalzenen Mehlspeisen oder Butterteig garniert.

802. Grillierte Tauben. (Pigeons grillés.)

Tauben, welche gut gereinigt sind, werden der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, die Beine ausgelöst, das Fleisch mit der flachen Fleischhacke geschlagen, gesalzen, in zerlassene Butter getunkt und in Semmelbröseln gewälzt. Ein mit Butter oder Öl bestrichenes Schreibpapier wird auf einen Rost gelegt, die Tauben darauf gegeben und 15—20 Minuten bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten gelb gebraten. Oder man kann sie auch ohne Papier in eine flache Pfanne mit etwas Fett geben und auf dem Feuer schnell braten.

803. Gespickte Taubenbrüste. (Filets de pigeons piqués.)

Wenn man die Brüste, wie es bei den geschwungenen Fasanenbrüsten angegeben ist, losgelöst hat, werden die feinen Häute abgezogen und die Brüste hierauf gespickt. Das übrige Fleisch der Tauben wird mit Wurzelwerk, Speck und ganzem Gewürz in eine Casserolle gegeben, etwas geröstet, hierauf mit Suppe und rothem Wein aufgegossen und gut verkocht. Die Hälfte dieses verkochten, passierten Saftes gießt man in eine flache Casserolle, legt die Brüste mit der gespickten Seite nach oben darauf, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Schreibpapier und dünstet sie bei öfterem Begießen ungefähr $^1/_2$ Stunde in der Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man das Papier herab und brät die Brüste so lange, bis der Speck eine gelbe Farbe hat. Die Brüste werden dann mit aufgelöster Glace bestrichen, auf einer Schüssel angerichtet und die zweite Hälfte des passierten Saftes dazu gegossen.

804. Tauben mit feinen Kräutern. (Pigeons aux fines herbes.)

Nachdem man die Tauben ausgenommen und in Wasser gereinigt hat, werden sie auseinander geschnitten, Brust- und Rückenbein herausgelöst und das Fleisch mit der flachen Fleischhacke geschlagen. Eine flache Casserolle wird nun sehr stark mit Butter bestrichen, das Fleisch hineingelegt und mit fein geschnittenem Kerbelkraut, ebensolcher grüner Petersilie, Salz und Pfeffer bestreut und schnell auf beiden Seiten überbraten. Die Tauben werden dann herausgenommen und auf einer Schüssel angerichtet. Unterdessen staubt man die in der Casserolle zurückgebliebene Butter mit etwas Mehl, gießt, wenn dieses geröstet ist, weißen Wein und etwas Suppe dazu, rührt es gut untereinander, läßt es gut verkochen und gießt es zu den angerichteten Tauben.

805. Ragout von Tauben. (Ragout de pigeons aux marons.)

4 abgefederte (gerupfte), flammierte, gewaschene und gesalzene Tauben werden mit 16 Deka Leberfasch (Nr 1032) gefüllt, hierauf dressiert und in eine Casserolle gegeben, worin sich 16 Deka Butter befinden; man läßt sie darin zugedeckt langsam dünsten. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde werden die Tauben herausgenommen und in

Digitized by Google

eine Casserolle gegeben. Die in der Casserolle zurückgebliebene Butter wird mit etwas Mehl bestaubt, geröstet, mit etwas weißer Suppe aufgegossen, untereinandergerührt und gut verkocht. Die Sauce wird dann durch ein Sieb über die Tauben in eine Casserolle gegossen und zugedeckt so lange gedünstet, bis die Tauben weich sind. $^1/_4$ Stunde vor dem gänzlichen Weichkochen gibt man 16 Deka Bratwürste zu den Tauben und läßt sie mitdünsten. Unterdessen werden 30 Stück gebratene, geschälte Kastanien mit 4 Deka Zucker in ebensoviel Butter zugedeckt am Herd warm erhalten. Die Tauben werden in 4 Theile geschnitten, erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit Kastanien, ferner mit 20 Stück kleiner, in Butter weiß und weich gedünsteter Zwiebel und mit 10 Stück abgekochten, zudressierten Champignons garniert und mit der Sauce zu Tische gegeben.

806. Gebratener Indian. (Dindon rôti.)

Von einem jungen Indian werden, nachdem er geputzt, flammiert und gereinigt ist, die Flügel, der Hals und die Klauen abgehauen. Der Indian wird hierauf von innen und außen gesalzen, 1 Stunde liegen gelassen und nach dieser Zeit wie der Fasan (Nr. 735) dressiert. Man überbindet ihn hierauf mit eingeschnittenen Speckplatten, steckt ihn an einen Spieß, umhüllt ihn mit einigen mit Butter bestrichenen Bogen Papier und brät ihn bei mittelstarkem Feuer ungefähr $1^1/_2$ Stunden. Nach dieser Zeit nimmt man das Papier herab und brät den Indian bei hellem Feuer, damit er eine schöne braune Farbe bekommt. Ebenso kann man den dressierten, mit Speckplatten bedeckten Indian in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, geben und in der Röhre braten. Der Indian wird dann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese wieder zusammengelegt, in einer Schüssel angerichtet und mit Brunnkresse, welche mit Salz bestreut und mit Essig besprengt ist, garniert. Ein Indian von mittlerem Alter muß, wenn er gebraten werden soll, einige Tage nachdem das Eingeweide beseitigt wurde, in den Federn liegen, damit das Fleisch mürbe wird. Ein älterer Indian kann nicht mehr gebraten, wohl aber gedünstet werden.

807. Gefüllter gebratener Indian. (Dindon farci.)

Ein geputzter, gereinigter Indian wird, nachdem er gesalzen ist, 1 Stunde liegen gelassen. Unterdessen bereitet man sich dieselbe Fülle wie sie bei der „gefüllten Kalbsbrust" (Nr. 616) angegeben ist. Diese Masse wird nun in die Kropfhaut bis zu den Schenkeln eingefüllt und das Kropfloch mit einem Stück Semmel oder einer gebratenen Kastanie ausgefüllt. Der gefüllte Indian wird nun dressiert, hierauf an den Spieß gesteckt, in mit Butter bestrichenes Papier gehüllt und langsam gebraten. Nach ungefähr $^3/_4$ Stunden nimmt man das Papier weg und brät den Indian bei hellem Feuer braun und resch. Oder man gibt den gefüllten Indian in eine Pfanne, in welcher sich Fett befindet, und brät ihn unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre. Der gebratene Indian wird hierauf in beliebige Stücke geschnitten, diese wieder zusammengelegt, in eine Schüssel gegeben und mit beliebigem Salat oder Compot serviert.

808. Indian mit Schinkenfülle. (Dindon à la farce de jambon.)

8 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, dazu gibt man 8 Deka nicht ganz weich gedünsteten kalten Reis, 16 Deka fein geschnittenen, gekochten Schinken, 2 ganze Eier, 1 Eierdotter, $^1/_8$ Liter Rahm, das nöthige Salz und 1 Messerspitze Pfeffer, rührt alles gut untereinander und füllt damit den geputzten, gereinigten und gesalzenen Indian; die fernere Behandlung ist dieselbe, wie sie bei dem „gefüllten Indian" angegeben ist.

Digitized by Google

809. Indian mit Gansleber-Fasch gefüllt. (Dindon à la farce de foie-gras.)

Mit Ausnahme, daß der Indian statt mit Semmelfasch mit Leberfasch gefüllt wird, ist im Übrigen die Behandlung ganz dieselbe, wie sie bei dem „gefüllten Indian" angegeben ist, nur werden blätterig geschnittene Trüffeln dazugegeben.

810. Indian mit Krebsbutter-Fasch gefüllt. (Dindon à la farce d'écrevisses.)

Die Behandlung ist dieselbe, wie unter Nr. 821 („Hühner mit Krebsbutter-Fasch gefüllt") angegeben ist, nur mit dem Unterschiede, daß man für einen Indian die doppelte Masse Fasch zu machen hat.

811. Indian mit Brei gefüllt. (Dindon farci.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei Nr. 823 („Hühner mit Brei gefüllt"), nur mit dem Unterschiede, daß man für einen Indian die doppelte Masse zu machen hat, als bei den Hühnern angegeben ist.

812. Indian mit Mandelfülle. (Dindon à la farce aux amandes.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei Nr. 820 („Hühner mit Mandelfülle"), nur mit dem Unterschiede, daß man für einen Indian die doppelte Masse zu machen hat, als bei den Hühnern angegeben ist.

813. Indian mit Trüffeln gefüllt. (Dindon truffé.)

Man rechnet für 1 kleinen Indian $1\frac{1}{2}$ Kilo Trüffeln. Diese werden gereinigt und fein geschält, hierauf wird 1 Kilo von den Trüffeln in dicke Scheiben geschnitten, der übrige $\frac{1}{2}$ Kilo Trüffeln und $\frac{1}{4}$ Kilo Speck werden fein geschnitten, in eine Casserolle gegeben, dazu kommen noch fein geschnittene Kräuter, Schalotten, etwas Thymian und das nöthige Salz. Ein junger, fetter Indian wird unmittelbar nach dem Abstechen gerupft, das Eingeweide behutsam herausgenommen und das Brustbein auf beiden Seiten eingeschlagen. Der Indian wird hierauf flammiert, und innen und außen mit einem Tuche gereinigt. Die Leber des Indians wird fein geschnitten, zu den Trüffeln in die Casserolle gegeben und 10—15 Minuten geröstet. Hierauf gibt man das Geröstete in eine tiefe Schüssel, mischt die in dicke Spalten geschnittenen Trüffeln dazu, und läßt es auskühlen. Wenn dies geschehen ist, füllt man damit den noch warmen Indian, ganz besonders den Kropf, wodurch er ein schöneres Aussehen erhält. Die Öffnung wird nun zugenäht und der Indian in Speckplatten und Papier gehüllt 5—6, längstens aber 8 Tage an einem kühlen Orte aufgehängt, kann aber auch am selben Tage mit den Trüffeln gebraten werden, nur muß der Indian ein abgelegener sein. Nach dieser Zeit wird er herabgenommen, Papier und Speck beseitigt, der Indian gesalzen, dressiert, mit eingeschnittenen Speck überbunden und an dem Spieße oder in der Röhre ungefähr 2 Stunden gebraten. Will man den Indian weiß gebraten haben, so muß er während des Bratens in Papier gehüllt werden, will man ihn aber gelb haben, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Braten das Papier herab und brät ihn bei hellem Feuer. Indian mit Trüffeln wird gewöhnlich im Winter zubereitet.

814. Gedämpfter Indian. (Dindon à la daube.)

Ein geputzter, flammierter und gereinigter Indian wird innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, wie der Fasan (Nr. 735) dressiert und die

Digitized by Google

Brust mit bleistiftdickem, halbfingerlangem Speck gespickt. Eine Casserolle belegt man mit Speck, Wurzelwerk, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Sträußchen Thymian, gibt den Indian mit der gespickten Seite nach oben darauf und läßt ihn zugedeckt dünsten. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde gießt man $^1/_4$ Liter weißen Wein und etwas Suppe darüber, bedeckt den Indian mit doppelt gelegtem, mit Butter bestrichenem Papier und dünstet ihn langsam ungefähr 2 Stunden. Nach dieser Zeit stellt man den Indian beiseite, läßt ihn einige Zeit in dem Sud stehen, nimmt ihn dann heraus, beseitigt Speck und Spagat, schneidet ihn in beliebige Stücke, legt diese in eine Schüssel und gibt sie mit dem entstandenen, entfetteten und passierten Saft zu Tische. Der Indian kann mit beliebigen, gesalzenen Mehlspeisen serviert werden.

815. Faschierter Indian. (Dindon farci.)

Die Behandlung ist ganz dieselbe, wie sie unter Nr. 854 „Galantine von Poularde" angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß man zum Indian dreimal soviel Fülle benöthigt. Ebenso kann der Indian auch mit kaltem Pasteten-Fasch gefüllt und als Galantine zu Tische gegeben werden.

816. Indianflügel. (Ailerons de dindon.)

Diese können, nachdem sie geputzt und gereinigt sind, mit dem Rindfleisch in der Suppe gekocht werden und hierauf, in nette Stücke geschnitten, in der Suppe zu Tische gegeben werden. Oder man gibt die weichgekochten, nett zugeschnittenen Flügel in Einmachsuppe oder Eingemachtes.

817. Gebackene Indianflügel. (Ailerons de dindon frits.)

Die geputzten, gereinigten Flügel werden in eine Casserolle gegeben, in welcher sich etwas Fett befindet und ungefähr $^1/_4$ Stunde zugedeckt gedünstet. Hierauf übergießt man sie mit etwas Suppe, salzt und würzt sie und dünstet sie zugedeckt so lange, bis sie weich sind. Man stellt sie hierauf beiseite und läßt sie in dem Sud auskühlen. Wenn dies geschehen ist, werden die Flügel herausgenommen und auf ein Tuch gelegt. Nach gänzlichem Erkalten werden die Flügel in beliebige Stücke geschnitten, mit legierter Sauce bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, nochmals in Semmelbröseln gewälzt und in einer Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken.

818. Gespickte gebratene Hühner. (Poulets rotis.)

Die Hühner werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen, wie der Fasan (Nr. 735) dressiert und gespickt. Man brät sie so wie diesen am Spieße oder in der Röhre durch beiläufig $^3/_4$ Stunden.

819. Gefüllte Brathühner. (Poulets farcis.)

Junge Hühner werden, nachdem sie abgefedert, flammiert, ausgenommen und in Wasser gereinigt sind, gesalzen und, wie es bei den Tauben angegeben ist, gefüllt. Hierauf werden sie wie der Fasan dressiert, an den Spieß gesteckt und unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Safte $^1/_2$—1 Stunde gebraten. Oder man gibt die gefüllten, dressierten Hühner in eine Pfanne, überzieht sie mit etwas Fett und brät sie bei mittelstarker Hitze in der Röhre. Wenn dies geschehen ist, wird der Spagat aufgeschnitten, herausgezogen, die Hühner der Länge nach in der Mitte auseinandergeschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit beliebigem Salat zu Tische gegeben.

Digitized by Google

820. Hühner mit Mandelfülle. (Poulet à la farce aux amandes.)

4 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, dazu gibt man 2 ganze Eier, 1 Eierdotter, 1 Messerspitze voll Salz, 10 Deka abgeriebete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 8 Deka abgezogene, mit etwas Milch fein gestoßene Mandeln, ebensoviel abgezogene, fein stiftlig geschnittene Mandeln, 4 Deka fein blätterig oder länglich geschnittenes Citronat, 4 Deka Weinbeeren (Korinthen), 4 Deka Rosinen und 1 starke Messerspitze voll grüne Petersilie und nach Belieben auch 4 Deka Zucker. Dieses Alles wird gut untereinandergerührt und die Hühner damit gefüllt. Die fernere Behandlung ist wie bei den „Gebratenen Hühnern" Nr. 819.

821. Hühner mit Krebsbutter-Fasch gefüllt. (Poulets à la farce d'ecrevisses.)

2 Stück Hühnerlebern, welche man vorher in Butter geröstet, werden mit 10 Stück ausgelösten Krebsscheren und Schweifeln fein geschnitten. Unterdessen werden 12 Deka Krebsbutter flaumig abgetrieben, 2 ganze Eier und 1 Eierdotter nach und nach dazugerührt, das Geschnittene mit 2 Stück in Butter gedünsteten Champignons oder Maurachen, 8 Deka abgeriebeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln dazugemischt, nach Geschmack gesalzen und gewürzt, gut untereinandergerührt, die Hühner damit gefüllt, und ferners so behandelt, wie es bei den gefüllten Brathühnern angegeben ist.

822. Hühner im eigenen Saft gedämpft. (Poulets braisés à la naturelle.)

2 geputzte, gesalzene Hühner werden, nachdem man in jedes 4 Deka mit 5 Sträußchen Petersilie umhüllte Butter hineingeschoben hat, dressiert und mit Citronensaft betropft. In eine mit Speckplatten belegte Casserolle gibt man die Hühner, bedeckt sie mit Speckplatten und läßt sie zugedeckt langsam dünsten. Nachdem der eigene Saft verdünstet ist, gießt man einige Löffel Suppe darüber und dünstet die Hühner bis sie weich sind. Hierauf nimmt man sie heraus, schneidet den Spagat auf, zieht ihn heraus, schneidet die Hühner in beliebige Stücke, richtet diese rundlaufend in einer Schüssel an, übergießt sie mit dem entfetteten eigenen Safte und gibt in die Mitte der Schüssel Ragout, oder gedünstete Champignons, oder Trüffeln, oder gedünsteten Reis.

823. Hühner mit Hirsebrei gefüllt. (Poulets farcis.)

Diese Hühner werden wie die Tauben Nr. 799 behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß sie mit Hirse-Brei gefüllt werden. Und zwar bereitet man diesen auf folgende Art. Für 2 Hühner rechnet man $^1/_{16}$ Liter Hirse, welchen man in eine Casserolle gibt, $^1/_4$ Liter Suppe dazu gießt, mit Salz und nach Belieben mit Pfeffer würzt und langsam gut verkochen läßt. Wenn sich der Hirse zu einem dicken Brei verkocht hat, gibt man 8 Deka klein würfelig geschnittenes Mark dazu, rührt es gut untereinander und stellt es beiseite. Wenn die Masse ausgekühlt ist, schlägt man 2 Eierdotter dazu, rührt es gut untereinander und füllt damit die Hühner.

824. Hühner mit Nudeln. (Poulets braisés aux vermicelles.)

Man bereitet sie wie die „Im eigenen Saft gedämpften" (siehe Nr. 822). In Salzwasser gekochte, hierauf abgeseihte Nudeln werden dann mit dem Safte der Hühner gut vermengt und zu den auf der Schüssel rundlaufend angerichteten Hühnern gegeben.

Digitized by Google

825. Hühner am Rost gebraten.

Geputzte, gereinigte Hühner werden der Länge nach in der Mitte von einandergeschnitten, Brust und Rückenbein ausgelöst, die Füße ober dem Knie abgehauen, das Fleisch der Schenkel etwas zurückgeschoben, und die Beine unter die Schenkel hineingesteckt. Die Hühner werden dann mit der flachen Fleischhacke geklopft, gesalzen, in eine mit Butter bestrichene Casserolle gegeben, mit Butter überzogen und 15—20 Minuten bei mittelstarkem Feuer überbraten. Nach dieser Zeit nimmt man sie vom Feuer weg, läßt sie in der Butter überkühlen und gibt die Hühner dann in eine Schüssel. Die nun gänzlich ausgekühlten Hühner werden auf beiden Seiten mit legierter Sauce bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, in die Butter, worin die Hühner gebraten wurden, getunkt und nochmals mit Semmelbröseln bestreut. Ein mit Butter bestrichenes Papier wird auf den Rost gelegt, die Hühner nebeneinander darübergegeben, auf beiden Seiten gelb gebraten, dann jedes Stück in 2 Theile geschnitten und diese rundlaufend in einer Schüssel angerichtet und in die Mitte der Schüssel beliebiges Purée oder Faschnocken gegeben. Den Rand der Schüssel belegt man mit Citronenspalten. Die Hühner können anstatt am Rost auch in einer flachen Casserolle mit etwas Fett gebraten werden.

826. Gedünstete Hühner mit Sardellen und Citronen. (Poulets braisés aux anchois.)

1 Häuptel Zwiebel, grüne Petersilie und 6 Stück ausgelöste Sardellen werden zusammen fein geschnitten, in eine Casserolle, worin 12 Deka Fett sich befinden, gegeben, und mit 3 Eßlöffel Semmelbröseln geröstet. Hierauf gibt man mit dem Saft einer Citrone 2 in beliebige Stücke geschnittene Hühner hinein, und gießt, nachdem sie einige Zeit zugedeckt gedünstet haben, $^1/_2$ Liter Rindsuppe darüber, und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Die Hühner werden dann gehäuft in einer Schüssel angerichtet und der entfettete Saft darübergegossen.

827. Hühner mit Reis. (Poulets braisés au riz.)

Eine Casserolle belegt man mit Fett, blätterig geschnitteuer Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und ganzem Gewürz, gibt 2 gereinigte dressierte Hühner darauf und läßt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, dünsten. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde nimmt man das Papier weg, gießt $^1/_2$ Liter Suppe dazu und dünstet die Hühner zugedeckt, bis sie weich sind. Wenn dies geschehen ist, werden die Hühner herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und diese in die Mitte einer Schüssel angerichtet. Ein Theil des passierten Saftes wird mit gedünstetem Reis gut untereinandergerührt und mit diesem die Hühner garniert. Der übrige Saft wird in einer Saucière beigegeben.

828. Gesottene Hühner mit Wurzelwerk. (Poulets marinés au raifort.)

Dunkle und lichte gelbe Rüben, 1 Häuptel Zwiebel, 1 Stück Petersilienwurzel, 1 Stück Porre, dieses Alles wird sehr fein undelig geschnitten und in eine Casserolle gegeben. 3 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und 1 Gewürznelke werden in einen Organtinlappen gebunden, zu dem Wurzelwerk gegeben, 2 gereinigte, dressierte Hühner darauf gelegt, $^1/_4$ Liter Wein, $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_8$ Liter Essig darübergegossen und die Hühner zugedeckt weich gekocht. Wenn dies geschehen ist, werden die Hühner herausgenommen, jedes in 4 Theile geschnitten, hierauf in einer Schüssel angerichtet, etwas Saft dazugegossen, und mit dem abgeseihten Wurzelwerk und geriebenem Kren garniert. 2 Eierdotter werden mit

Digitized by Google

3 Löffel kaltem saurem Rahm abgesprudelt, nach Bedarf von dem Sud, worin die Hühner gesotten wurden, dazugerührt, und diese Sauce mit den Hühnern in einer Saucière serviert.

829. Hühner mit Butter-Sauce [Eingemachte Hühner]. (Frieassée de poulets aux champignons.)

Rein geputzte und dressierte Hühner werden in eine Casserolle, worin sich Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons, alles blätterig geschnitten, und ganzes Gewürz befindet, gelegt, und wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, mit so viel Suppe übergossen, daß selbe über die Hühner zusammengeht. So läßt man die Hühner zugedeckt weich dünsten, nimmt sie dann heraus und gießt den Saft durch ein Sieb. Mit diesem Saft wird dann eine Butter-Sauce abgerührt und sehr gut verkocht. Die Hühner schneidet man in beliebige, zierliche Stücke, richtet sie auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

830. Hühner mit Citronen-Sauce. (Poulets braisés sauce piquante.)

Ohne die Hühner zu füllen, werden sie im Übrigen ganz so wie die „Im eigenen Safte gedämpften" (siehe Nr. 822) bereitet. Ferner wird in 8 Deka Butter ebensoviel Mehl geröstet, hierauf mit $^1/_2$ Liter Suppe aufgegossen und gut verkocht. Diese Sauce wird dann passiert und 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie und der Saft einer ganzen Citrone dazugerührt.

831. Hühner mit grüner Sauce. (Poulets braisés sauce verte.)

Die Behandlung ist dieselbe, wie bei den „Hühnern mit Citronen-Sauce" (siehe Nr. 830), nur mit dem Unterschiede, daß man zu der passierten Butter-Sauce 1 Eßlöffel voll Spinattopfen und den Saft von $1^1/_2$ Citrone rührt.

832. Hühner mit Bertram und Wein. (Poulets braisés à l' éstragon.)

In eine Casserolle gibt man Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und legt, nachdem dieses etwas geröstet ist, die geputzten, gesalzenen, dressierten Hühner hinein, übergießt sie mit Wein und Suppe, bedeckt sie mit Speckplatten oder mit einem mit Butter bestrichenen Papier und läßt sie langsam dünsten, bis sie weich sind. Die Hühner werden dann herausgenommen, jedes in 4 Theile geschnitten, jedoch wieder zusammengefügt, in einer Schüssel angerichtet, mit abgezupften, fein geschnittenen Bertramblättern bestreut und mit dem geseihten Saft übergossen. Nach Belieben kann man 3 Eierdotter mit einigen Löffeln kaltem Wein absprudeln und mit dem abgeseihten Safte gut verrühren, einen Theil davon über die Hühner gießen und den anderen Theil in einer Saucière beigeben.

833. Hühner mit Rahm, Erdäpfeln und Kapern. (Poulets braisés à la crême.)

2 geputzte, gereinigte Hühner werden ein jedes in 4 Theile und die Schenkel beim Gliede durchgeschnitten, in eine Casserolle gegeben, worin sich Fett, 1 Häuptel fein blätterig geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 3 Sträußchen Thymian befinden, und hierauf zugedeckt gedünstet. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, gießt man $^1/_4$ Liter Essig oder weißen Wein dazu, läßt diesen etwas verdünsten und übergießt die Hühner mit $^1/_2$ Liter Rahm und läßt sie zugedeckt etwas dünsten. Wenn die Hühner halb weich sind, gibt man klein würfelig geschnittene Erdäpfel dazu und läßt sie mitdünsten. Die Hühner werden dann herausgenommen, in einer

Digitized by Google

Schüssel angerichtet, mit den Erdäpfeln garniert und die Sauce darübergegossen. Nach Belieben kann man in die Sauce 2 Eßlöffel Kapern oder $^1/_2$ Kaffeelöffel fein geschnittene grüne Petersilie oder ebensoviel Dillenkraut geben, und dieses einmal aufkochen lassen. Anstatt Erdäpfel kann man auch geschnittene Nudeln oder Macaroni in Salzwasser kochen und die Hühner damit garnieren.

834. Paprika-Hühner. (Poulets au paprica.)

In eine Casserolle, in welcher sich 8 Deka heißes Fett oder Speck befinden, gibt man nach Belieben fein nudelig geschnittene Zwiebel, legt 2 gesalzene, dressierte Hühner hinein und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, staubt man die Hühner mit etwas Mehl, übergießt sie mit $^1/_8$ Liter Suppe und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Hierauf übergießt man die Hühner mit $^1/_2$ Liter sauren Rahm, salzt und würzt sie nach Geschmack mit Paprika und läßt sie gut aufkochen. Hierauf nimmt man die Hühner heraus, schneidet sie in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an, gießt die passierte Sauce darüber und gibt sie mit Nockerln, Nudeln oder gefüllten Zwiebeln zu Tische, welch letztere auf folgende Weise bereitet werden. Man wählt hiezu eine kleinere Gattung Zwiebel, nimmt von diesen die feine Haut ab, beseitigt Wurzel und Stengel und schneidet an der Stelle der Wurzel einen kleinfingerdicken Deckel ab, höhlt die Zwiebel in der Mitte mit einem Messer so weit aus, daß die Wand nur aus 3 Ringen besteht, und füllt die ausgehöhlte Zwiebel mit derselben Masse wie diese bei den gefüllten Paradiesäpfeln angegeben ist und fährt auch mit der Bereitung nach der Angabe Nr. 393 fort.

835. Paprika-Hühner anderer Art. (Poulets au paprica et lard.)

Man gibt würfelig geschnittenen Speck und fein geschnittene Zwiebel in eine Casserolle. 2 geputzte, gereinigte Hühner werden ein jedes in 4 Theile geschnitten und bei den Schenkeln eingehackt, die Flügel rückwärts gegen den Hals gedreht, das Glied eines jeden Schenkels etwas eingeschnitten, und die Beine einwärts der Schenkel gesteckt. Die so dressierten Hühner werden nun in die Casserolle zu dem Wurzelwerk gelegt und zugedeckt gedünstet. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde gießt man $^1/_8$ Liter Suppe und $^1/_2$ Liter sauren Rahm über die Hühner, würzt sie mit Salz und 1 starken Messerspitze Paprika und läßt dieselben zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, richtet sie in einer Schüssel an und gießt die entfettete Sauce darüber. Das Wurzelwerk kann nach Belieben weggelassen werden.

836. Pörkelt Huhn. (Poulets à la hongroise.)

In eine Casserolle, in welcher sich 8 Deka Fett befinden, gibt man nach Belieben fein mit dem Wiegenmesser geschnittene Zwiebel, legt zwei gesalzene, dressierte Hühner hinein und läßt sie zugedeckt $^1/_2$ Stunde dünsten. Hierauf übergießt man die Hühner mit 1 Liter Suppe, gibt in beliebige Stücke geschnittene rohe Erdäpfel hinein und läßt alles zusammen weich dünsten, würzt sie mit Paprika und serviert sie wie die Paprika-Hühner.

837. Hühner mit Sardellen. (Poulets braisés aux anchois.)

Geputzte und gereinigte Hühner werden, nachdem sie gesalzen und dressiert sind, anstatt mit Speck, mit fein geschnittenen Sardellen gespickt. In eine Casserolle gibt man Fett, Zwiebel, Wurzelwerk und ganzes Gewürz, legt die Hühner darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, gießt

Digitized by Google

man etwas Suppe darüber und läßt die Hühner weich dünsten. Wenn dies geschehen ist, werden sie herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Sardellen-Sauce zu Tische gegeben.

838. Imitierte Rebhühner mit falschem Schnepfenkoth.

5 Wachholderbeeren, abgestreiftes Beizkräutel, Salz, ganzes Gewürz und $^1/_2$ Lorbeerblatt werden im Mörser gestoßen und mit diesem 2 geputzte, flammierte und gereinigte Hühner von innen und außen eingerieben, dressiert, gespickt und 2—3 Stunden liegen gelassen. Eine Casserolle wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, $^1/_2$ Lorbeerblatt, dem Kragen und Magen der Hühner belegt, und wenn dieses ein wenig geröstet ist, mit $^1/_4$ Liter rothem Wein und $^1/_8$ Liter Suppe aufgegossen, die beiden Hühner mit 4 Deka blätterig geschnittenem schwarzem Brot hineingelegt und gut zugedeckt langsam weich gedünstet. Hierauf wird das Fett von dem Saft rein abgenommen, in eine flache Casserolle gegeben, die Hühner daraufgelegt, mit $^1/_4$ Liter Rahm übergossen und ungefähr 10 Minuten in der Röhre überbraten. Nach dieser Zeit werden die Hühner herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und diese auf einer Schüssel angerichtet. Der entfettete, passierte Saft, worin die Hühner gedünstet wurden, wird nach Belieben gesalzen, mit Citronensaft gesäuert, gut verrührt und den Hühnern in einer Sauciére beigegeben. Die Hühner werden mit Leberfasch (falschem Schnepfenkoth) garniert. Die Bereitung dieses Faſches geschieht auf folgende Art: In 4 Deka Butter oder Fett gibt man eine Messerspitze voll fein geschnittene Zwiebel, 2 zerdrückte Wachholderbeeren, 1 fein geschnittenen Champignon, 1 starke Messerspitze voll Petersilie, läßt dieses zusammen etwas rösten, gibt sodann die von der Galle gereinigten Hühnerlebern und eine Messerspitze voll abgestreiftem Beizkräutel dazu, rührt es gut untereinander und läßt es rösten. Hierauf gibt man das Geröstete in einen Mörser und stößt es mit 2 Deka abgeriebenen, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln oder schwarzem Brot gut zusammen, passiert es durch ein Sieb in eine Schüssel, verrührt es mit einem Eierdotter und salzt und würzt es nach Geschmack. 2 Finger breite und 1 Finger lange Semmelschnitten werden gehäuft, mit diesem Fasch bestrichen, hierauf auf einem Blech einige Minuten in die Röhre gegeben, bis der Fasch etwas übertrocknet ist. Nach Belieben können die Semmelschnitten vor dem Bestreichen mit Fasch in Butter geröstet werden.

839. Faschierte Hühner. (Poulets farcis.)

2 junge, geputzte Hühner werden flammiert, ausgenommen, gewaschen und gesalzen. Unterdessen macht man folgenden Fasch: Kalbsfasch, Hühnerfasch oder Leberfasch wird mit grünen Erbsen, Spargelerbsen und, wenn man hat, fein geschnittenen Krebsschweifeln gut gemischt, die Hühner werden damit gefüllt und hierauf dressiert. In eine Casserolle gibt man 8 Deka Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und ganzes Gewürz, legt die Hühner hinein und dünstet sie zugedeckt. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, gießt man die nöthige Suppe darüber und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man die Hühner heraus, rührt mit dem Saft eine Butter-Sauce ab, welche man gut verkochen läßt, und das Fett dabei rein abnimmt. Die Hühner werden halbiert, in eine Schüssel gelegt und die Sauce beigegeben.

840. Faschierte Hühnerschlägel. (Cuisses de poulets farcis.)

Nachdem man von zwei Hühnern die Brüste ausgelöst und wie Hühnerbrüste à la minute (siehe Nr. 846) bereitet hat, kann man von denselben Hühnern

Digitized by Google

auch die Schlägel auf folgende Art bereiten. Die Schlägel werden mit der Haut behutsam herabgeschnitten, dann mit der Hautseite auf ein befeuchtetes Brett gelegt und nachdem man sie auseinander geschnitten hat, wird das Schlägelbein ausgelöst, das Kniebein jedoch daran gelassen. Nun klopft man die Schlägel mit einem flachen Messer etwas von einander, salzt und pfeffert sie, füllt einen jeden mit einem Kaffeelöffel voll beliebigem Fasch, näht sie hierauf wieder zu, so zwar, daß die Beine etwas hervorstehen und jeder Schlägel eine Cotelette-Form bildet. In eine Casserolle gibt man etwas Fett, legt die gesalzenen Schlägel hinein, gießt, nachdem sie etwas gedünstet haben, weißen Wein und Suppe darüber und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Man nimmt die Schlägel dann heraus, legt sie zierlich geformt neben einander in eine flache Casserolle, seiht den entfetteten Saft darüber, bedeckt sie mit einem Papier, gibt auf das Papier einen etwas kleineren Deckel, damit die Schlägel gepreßt sind und läßt sie so an einem warmen Orte stehen. Die gebratenen Hühnerbrüste werden mit den Schlägeln, rundlaufend in einer Schüssel angerichtet, der entfettete Saft darüber gegeben und mit feinem Gemüse serviert.

841. Gebackene Hühner in Fricassée-Sauce. (Poulets à la Villeroy.)

In eine Casserolle gibt man 8 Deka Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und ganzes Gewürz, legt 2 geputzte, gesalzene, dressierte Hühner darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, gießt man $^1/_2$ Liter Suppe darüber und dünstet sie zugedeckt bis sie weich sind. Hierauf nimmt man sie heraus, schneidet sie in 4 Theile, löst die starken Beine aus und bestreicht die Hühner, nachdem sie vollkommen ausgekühlt sind, mit kalter Fricassée-Sauce. Wenn diese trocken und fest geworden ist, taucht man die Hühner in Mehl, tunkt sie in aufgeklopfte, gesalzene Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie aus sehr heißem Fett.

842. Gebackene Hühnerschlägel. (Cuisses de poulets frits.)

Diese werden wie die faschierten Hühnerschlägel behandelt. Nachdem sie weich gedünstet sind, werden sie mit ihrem Sude beiseite gestellt, nach gänzlichem Erkalten herausgenommen, auf ein Tuch gelegt und, nachdem sie trocken sind, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in einer Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Man richtet sie dann zierlich in einer Schüssel an, bestreut sie mit gebackener, grüner Petersilie und belegt den Rand der Schüssel mit Citronenspalten. Sie können auch mit feinen grünen Erbsen, Purée, Gemüse ꝛc. zu Tische gegeben werden.

843. Gebackene Hühner. (Poulets frits à la Viennoise.)

Es wird hiezu eine junge, zarte Gattung gewählt. Man taucht die Hühner, welche kurz vor dem Gebrauche abgestochen wurden, in kochendes Wasser, legt sie auf ein Brett, klopft die Hühner mit der flachen Hand und nimmt hierauf die Federn schnell ab. Wenn dies geschehen ist, werden die Eingeweide ausgenommen und die Hühner in kaltem Wasser gereinigt. Die Augen der Hühner werden ausgestochen, der Schnabel abgebrochen, der Kopf jedoch daran gelassen. Hat man hierauf die Füße bis zum Knie abgehauen, so werden die Hühner der Länge nach von einander geschnitten und jede Hälfte knapp ober dem Schenkel auseinander getheilt. Die Flügel werden rückwärts gegen den Hals gedreht, dann die Gelenke der Schenkelbeine eingeschnitten und die Schenkelbeine einwärts gesteckt. Die zerschnittenen Hühner werden nun gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und kurz vor dem Anrichten in

Digitized by Google

einer Casserolle in 3 Finger hohem, heißem Fett (ein Theil Schwein- und ein Theil Rindschmalz) gebacken. Wenn die Hühner auf beiden Seiten gelb gebacken sind, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, auf Löschpapier in eine Schüssel gegeben und in die offene Röhre gestellt. Unterdessen werden von den Hühnern, Magen und Leber in Mehl, Eier und Semmelbröseln getaucht, in dem heißen Schmalze gebacken, hierauf mit dem Backlöffel herausgenommen, in eine Schüssel gegeben und die gebackenen Hühner aus der Röhre dazu gelegt. Man bestreut sie dann mit gebackener grüner Petersilie und gibt sie mit beliebigem Salat oder Compot zu Tische.

844. Gebackene Hühnerbrüste. (Filets de poulardes frites.)

Man trennt die beiden Brusttheile der Länge nach von dem Gerippe so, daß das Bein vom Flügel daran bleibt. Dann wird es mit einem flachen Messer breitgeklopft. Man behandelt sie wie die gebackenen Hühner.

845. Hühner im Wein- oder Bierteig gebacken. (Poulets en pâte frite.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie sie bei den „Im eigenen Safte gedünsteten Hühnern" (Nr. 822) angegeben ist. Nachdem sie weich gekocht sind, werden sie in ihrem Sude beiseite gestellt und nach gänzlichem Erkalten herausgenommen, abgetrocknet, in beliebige Stücke geschnitten, in Wein- oder Bierteig getunkt und in heißem Fett gebacken. Mit einem Backlöffel werden sie herausgenommen und ferners wie die Vorhergehenden behandelt. Sie können auch nach der Suppe serviert werden.

846. Hühnerbrüste à la minute mit Ragout. (Filets de volaille au ragout mêlé.)

Von geputzten und ungewaschenen Hühnern wird rückwärts die Haut des Kragens bis über den Rücken aufgeschnitten, der Schlund und Kropf mit einem Tuche losgelöst und herausgezogen. Die Haut über der Brust wird aufgeschnitten, behutsam abgezogen, die Schenkel von einander gebogen und das Fleisch der Brüste mittelst eines scharfen kleinen Messers knapp vom Brustbein und dem Gerippe losgelöst. Man hat nun durch dieses Ablösen von jedem Huhn 2 Brüste erhalten, wo sich aber an jeder einzelnen ein Unterbrüstchen befindet, welches durch eine starke Sehne verbunden ist. Diese Sehne muß nun behutsam herausgezogen werden, die kleinen Brüste aber werden mit einem Messer glatt gestrichen, und auf einen Teller gegeben. Die großen Brüste werden mit dem flachen Messer geklopft und ist mittelst eines scharfen Messers die daran befindliche feine Haut abzuziehen. Eine Casserolle wird hierauf stark mit Butter bestrichen und legt man sowohl die großen als auch die Unterbrüste neben einander hinein. Zubereitete Trüffeln und gekochte Zunge werden messerrückendick geschnitten, hierauf rund ausgestochen, diese mit etwas Eiklar auf der breiteren Seite der Brüste befestigt und nun mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und bei mittelstarkem Feuer einige Minuten nur auf einer Seite schnell gebraten. Wenn die Brüste eine weiße Farbe haben, nimmt man sie heraus und richtet sie, die großen abwechselnd mit den kleinen, rundlaufend in einer Schüssel an. In die Mitte der Schüssel gibt man folgendes Ragout: Zudressierte Champignons, Hahnenkämme, Hahnennieren, Harlekinknödeln, Faschnocken, Trüffeln, Krebsschweifeln, ein gespicktes, in nette Stücke geschnittenes Kalbsbries, Kalbshirn und von einem weiß und weich gekochten Kalbskopf zierlich ausgestochene Stücke. Dieses Alles wird gut gemischt, erhöht in die Mitte der Schüssel gegeben und die besser aussehenden Stücke nach außen gesteckt. Dieses

Digitized by Google

Ganze wird, wenn man will, mit geschälten, von den Kernen ausgelösten Oliven besteckt. Das noch übrige Hühnerfleisch wird sammt den Beinen fein gestoßen und davon eine Jus-Sauce bereitet, wovon man etwas über die angerichtete Schüssel gießt und das Übrige in einer Saucière beigibt. Das Anrichten geschieht auf folgende Weise: Man stürzt einen gekochten Fasch- oder Reisreifen auf die dazu bestimmte Schüssel und belegt ihn mit den Hühnerbrüstchen. In die Mitte gibt man zierlich das Ragout und, wenn man hat, besteckt man einen Silberspieß mit einem Hahnenkamm, 1 Trüffel und 1 kleinen Krebse und steckt den Spieß kurz vor dem Servieren in die Mitte des Ragout. Das Ragout kann man auch auf einem beliebigen Sockel anrichten.

Anmerkung. Die verschiedenen Ingredienten dieses Ragouts werden, um sie bis zum Gebrauche warm zu erhalten, jedes Einzelne für sich in einer kleinen Casserolle im eigenen Sud gelassen, und diese in eine große Casserolle gestellt, worin sich warmes Wasser befindet.

847. Hühner-Ragout. (Poulets braisés à la Toulon.)

Die Behandlung der Hühner ist dieselbe, wie bei den Hühnern mit Butter-Sauce oder eingemachten Hühnern. Nr. 829. Wenn sie weich gedünstet sind, werden sie in beliebige Stücke geschnitten, diese rundlaufend in einer Schüssel oder einem Butterteig-Reif angerichtet. Unterdessen wird ein gedämpftes Kalbsbries mit dem Fleisch in beliebige Stücke geschnitten; 10 Stück zudressierte Champignons, ebensoviel Hahnenkämme, Hahnennieren, Trüffeln und ein in Salzwasser weiß und weich gekochter, in nette Stücke ausgestochener Kalbskopf, dieses Alles wird erhöht zierlich in die Mitte der auf einer Schüssel rundlaufend angerichteten Hühner gegeben und das Ganze mit etwas legierter Sauce übergossen und die übrige Sauce in einer Saucière beigegeben. Es muß sehr heiß zu Tische gegeben werden. Das im lauwarmen Wasser mehrmals ausgewässerte Kalbsbries kann nach Belieben gleichzeitig mit den Hühnern gedünstet werden.

848. Von alten Hühnern.

Obzwar ein altes, gebratenes Huhn gerade nicht zu den beliebtesten Gerichten zählt, so ist es anderseits seiner mehrfachen Verwendung wegen nicht gering zu schätzen, so z. B. gibt es eine vortrefflich gute Suppe, ebenso ist es zu kräftiger Sauce oder zu Galantine und noch zu verschiedenem Anderen verwendbar.

849. Alte Hühner mürbe zu machen.

Von einem abgestochenen alten Huhn nimmt man allsogleich das Eingeweide heraus, gibt das Huhn hierauf in eine tiefe Schüssel, übergießt es mit kaltem Wasser und läßt es mit den Federn an einem kühlen Ort ungefähr drei Tage darin liegen. Man muß jedoch jeden Tag frisches Wasser geben. Nach dieser Zeit nimmt man es heraus, nimmt die Federn ab, flammiert, dressiert und salzt das Huhn ein und läßt es einige Stunden liegen. Man brät oder dämpft es wie eine Poularde und serviert es mit Linsen-Purée oder mit Kraut.

850. Alte Hühner in schwarzer Sauce.

Das Blut, welches man beim Abstechen der Hühner erhält, wird mit etwas Essig gemischt und in ein passendes Geschirr gegeben. Damit das Fleisch eines alten Huhnes mürbe wird, läßt man es, nachdem das Eingeweide ausgenommen und beseitigt ist, 1—2 Tage in den Federn liegen. Nach dieser Zeit wird es geputzt, gereinigt und in nette Stücke geschnitten. In eine Casserolle, in welche man früher Fett, 1 Häuptel fein blätterig geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Sträußchen

Digitized by Google

Thymian und Citronenspalten gegeben hat, legt man das geschnittene, gesalzene Huhn hinein und läßt es zugedeckt dünsten. Wenn aller Saft verdünstet ist, gibt man blätterig geschnittenes schwarzes Brot dazu, übergießt das Fleisch mit so viel Wein, Essig und Suppe, daß die Flüssigkeit knapp darüber zusammengeht und läßt es zugedeckt weich dünsten. Wenn dies geschehen ist, gießt man das Blut von dem Huhn dazu, rührt es gut untereinander und läßt es etwas aufkochen. Das Fleisch wird dann herausgenommen, in eine Schüssel gelegt und die passierte, entfettete Sauce darübergegossen.

851. Geflügel mit Oliven. (Poulets braisé aux olives.)

Man gibt in eine Casserolle fein geschnittenen Speck oder beliebiges Fett, ferner 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, Alles blätterig geschnitten, 5 Sträußchen Kuttelkraut, 5 Stück Wachholderbeeren, legt dann das dressierte und gesalzene Geflügel darauf, belegt es mit Speckplatten und läßt es zugedeckt etwas braten. Dann gießt man es mit soviel Wein und Suppe auf, daß die Flüssigkeit darüber zusammengeht, gibt noch 8 Deka blätterig geschnittenes Schwarzbrot dazu und läßt den Braten so lange dünsten, bis er weich ist; dann nimmt man ihn heraus, entfettet und passiert den Saft und gibt 12 Stück geschälte, von den Kernen befreite Oliven und etwas Rahm dazu, hebt den Geschmack, wenn es nöthig ist, mit Citronensaft, und serviert diese Sauce zum Geflügel. Alle Gattungen, besonders älteres Geflügel, kann man auf diese Weise zubereiten.

852. Kalte Hühner mit Mayonnaise und Aspik. [Kalte Fricassée-Sauce]. (Poulets en mayonnaise et aspic.)

Die Bereitung der Hühner geschieht wie bei den „Im eigenen Safte gedämpften" (siehe Nr. 822). Nachdem die Hühner weich sind, werden sie in ihrem Safte beiseite gestellt und nach gänzlichem Erkalten herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, jedes einzelne mit Kräuter- oder beliebiger Mayonnaise, oder mit kalter Fricassée-Sauce bestrichen, erhöht in die Mitte einer Schüssel gegeben und zuletzt mit Mayonnaise übergossen. Der Rand der Schüssel wird mit zierlich ausgestochenem oder geschnittenem Aspik belegt.

853. Hühner mit Mayonnaise, Salat und hartgekochten Eiern. (Poulets en mayonnaise.)

Die Hühner werden so behandelt wie die „Im eigenen Safte gedämpften" (Nr. 822). Nachdem sie weich gedämpft und in ihrem Sude erkaltet sind, werden sie herausgenommen und auf folgende Art tranchiert: Man schneidet zuerst die beiden Bügeln (Schenkel) vom Steißbein behutsam herab, hierauf werden die Brüste von beiden Seiten vorsichtig von den Beinen losgelöst, ohne das Fleisch dabei zu verletzen. Der Steiß und das Rückenstück wird auseinander geschnitten, desgleichen müssen alle übrigen Fleischtheile noch einmal auseinander geschnitten werden. Alle diese Theile gibt man nun in eine tiefe Schüssel, begießt sie mit Essig und 1 Löffel Öl, bestreut sie mit fein geschnittenen Bertramblättern und läßt sie so einige Stunden zugedeckt stehen. Einige Häuptel Salat werden dann geputzt, nämlich die größeren grünen Blätter beiseitigt, die größeren gelben Blätter bis auf das Herzchen abgelöst und nudelartig geschnitten. Die Herzchen werden in 4 Theile getheilt und mit dem geschnittenen Salat in Wasser gereinigt. Man nimmt den Salat heraus, drückt das Wasser gut aus, gibt ihn in eine Schüssel, gießt nach Geschmack Essig und Öl darüber, salzt und würzt ihn, mischt ihn gut

Digitized by Google

untereinander und belegt mit dem geschnittenen Salat den Boden einer tiefen Schüssel. Auf dieser vertheilt man erhöht die Fleischtheile, bestreicht jede Lage mit beliebiger Mayonnaise und ordnet die Brüste so, daß sie oben zu liegen kommen. Das Ganze wird hierauf mit Mayonnaise bestrichen. Hartgekochte Eier werden dann, ein jedes in 4 Theile geschnitten und an einer Seite zugestutzt, hierauf abwechselnd mit den Salatherzchen rundherum aufgestellt. Das Ganze wird nun mit zierlich geschnittenem und zerhacktem Aspik garniert und Mayonnaise in einer Saucière beigegeben. Kalbfleisch, Wildbret aller Gattung, Fische, selbst Überreste von Fleisch können wie die Hühner mit Mayonnaise und Aspik serviert werden.

854. Huhn oder Poularde als Galantine. (Galantine de poulardes.)

32 Deka Schweinefleisch, ebensoviel Kalbfleisch und 16 Deka Speck werden mit dem Wiegenmesser sehr fein geschnitten, in einen Mörser gegeben und mit 12 Deka abgeriebenen, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 8 Deka Butter, 3 ganzen Eiern und 1 Eierdotter sehr fein zusammengestoßen, dann durch ein Sieb passiert und mit 2 Kaffeelöffel Salz, etwas Muscatnuß und 2 Messerspitzen Pfeffer gut untereinander gemischt. Von 1 flammierten Poularde oder 1 alten Henne (es muß ein großes Stück gewählt werden) schlägt man an dem obersten Glied die Flügel ab und beseitigt ebenso die Füße. Man schneidet nun vom Rücken bis zum Kopf die Haut auf, löst von der Haut des Kragens den Schlund mit dem Kropf los und zieht beides heraus. Der Kopf mit dem Kragen wird nun abgehackt, die Haut des Kragens jedoch an dem Huhn gelassen. Man befeuchtet nun den Daumen und den Zeigefinger mit kaltem Wasser und zieht behutsam die Haut von dem Gerippe herab. Stellenweise, wo dies schwierig geht, kann man mittelst eines scharfen Messers nachhelfen. Die unverletzte Haut wird auf einem befeuchteten Brett ausgebreitet. Man schneidet nun von gekochter Zunge 6 Streifen, bleistiftdick und 2 Finger lang, ebensolche Streifen Speck, 6 Stück Essiggurken von der kleinsten Gattung, 1 kleine Gansleber und die ausgelösten, abgehäuteten Brüste ebenfalls in fingerbreite und 2 Finger lange Streifen. Die ausgebreitete Haut wird nun 2 Finger hoch mit dem oben angegebenen Fasch bestrichen und diese hierauf der Länge nach mit den schon gerichteten Streifen Zunge, Speck ꝛc. mit den Farben wechselnd, derart belegt, daß zwischen jedem Streifen daumenbreit Fasch liegt. Ist nun die erste Lage ausgefüllt, so wird diese wieder 2 Finger hoch mit Fasch bestrichen und das Belegen mit Zunge, Speck ꝛc., wie vorher angegeben wurde, wiederholt. Zuletzt bestreicht man es nochmals mit Fasch. Hierauf nimmt man die Haut zu beiden Seiten, hebt sie etwas in die Höhe, damit sich die Fülle gut vertheilt und näht die Öffnung wieder zusammen. Die durch das Abhacken der Füße und Flügel entstandenen Öffnungen werden, damit der Fasch nicht herausdringt, mit starkem Zwirn zusammengebunden, ebenso muß das Steißloch zugenäht werden. Die Hälfte eines Tuches wird nun mit Butter bestrichen, auf diese das gefüllte Huhn gelegt und wie eine Wurst eingerollt, jedoch sehr vorsichtig, damit das Eingelegte nicht verschoben wird. Hierauf wird das Tuch sowohl an beiden Enden des Huhnes, als auch in der Mitte über dem Huhn, mit Spagat gebunden. In eine große Casserolle gibt man blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Salz, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, und gießt ungefähr 4 Liter Wasser dazu und läßt dieses zusammen gut kochen. In dieses siedende Wasser gibt man dann das eingebundene Huhn und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt kochen. Nach dieser Zeit nimmt man es mittelst 2 Backlöffeln behutsam heraus, legt es mit dem Tuche auf ein Brett, bedeckt es mit einem zweiten Brett und beschwert dieses leicht mit einem Gewichte. Den nächsten Tag nimmt man

Digitized by Google

Gewicht und Brett herab, schneidet den Spagat ab, rollt das Tuch auf, wischt die Galantine ab und bestreicht diese nach Belieben mit aufgelöster Suppen-Glace. Wenn diese vollkommen trocken ist, wird die Galantine in stark messerrückendicke Scheiben geschnitten, diese in einer Schüssel angerichtet und mit beliebig ausgestochenem und zerhacktem Aspik garniert. Von den Überresten des Huhnes können einige Stücke in dem Sude mitkochen, das andere kann zur Suppe verwendet werden.

855. Galantine anderer Art. (Galantine de poulet et foie-gras.)

$^1/_2$ Gansleber, 16 Deka Speck, 16 Deka Schwein- oder Kalbfleisch werden sehr fein geschnitten, hierauf in einen Mörser gegeben und mit 6 Deka in Milch erweichten und gut ausgedrückten Semmeln, 8 Dottern und 1 ganzen Ei sehr fein gestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. 8 Deka gekochte Zunge, die zweite Hälfte der Gansleber, 8 Deka Trüffeln und ebensoviel Speck, dieses Alles wird fein würfelig geschnitten, hierauf zu dem passierten Fleisch gegeben, gesalzen, gewürzt und gut untereinandergemischt. Mit diesem Fasch füllt man nun die abgelöste Haut der Poularde und behandelt diese ferner so, wie es bei den Vorhergehenden angegeben ist.

Anmerkung. Die Galantine kann auch von dem Kälberfasch, Seite 13, Nr. 16 bereitet werden und die Zunge, die Trüffeln und der Speck werden dann würfelig geschnitten und daruntergemischt. Die übrige Bereitung ist die oben angegebene.

856. Gebratene Poularde. (Poularde rôtie.)

Beim Federvieh, welches trocken geputzt und einige Zeit aufbewahrt werden soll, läßt man, um die Brust vor Beschädigung zu schützen, die Federn an den Flügeln. Wohlgenährte Poularde werden, nachdem sie abgefedert sind, flammiert und die Füße dabei besonders in die Flamme gehalten, damit die schuppige Haut abgeschabt werden kann. Die Flügel können ganz abgehackt oder die Federn davon abgenommen werden. Man öffnet hierauf die Poularde, reinigt sie in kaltem Wasser, salzt sie von innen und außen und dressiert sie wie den Fasan. Die Brüste werden hierauf mit feinem Speck durchzogen oder mit Speckplatten belegt und die Poularde mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umhüllt und mit Spagat überbunden. So steckt man die Poularde an einen Spieß und brät sie bei mäßiger Hitze ungefähr $^3/_4$ bis 1 Stunde. Das Papier wird dann herabgenommen und die Poularde bei hellem Feuer noch $^1/_4$ Stunde gebraten, damit sie eine schöne braune Farbe bekommt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie herab, schneidet den Spagat auf, zieht ihn heraus, schneidet die Poularde in beliebige Stücke, richtet diese in einer Schüssel an, belegt sie mit Speckplatten und gießt den entfetteten Saft dazu. Ebenso kann die Poularde in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gegeben und bei öfterem Begießen mit dem eigenen Safte in der Röhre gebraten werden.

857. Heißabgekochte Poularde mit Milchrahm. (Poularde à la crême aigre.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Fett, Wurzelwerk, Zwiebel, ganzes Gewürz, 1 Lorbeerblatt und Beizkräutel, legt eine gereinigte, gesalzene, dressierte, gespickte Poularde darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der entstandene Saft verdünstet ist, gießt man $^1/_4$ Liter weißen Wein und $^1/_4$ Liter Suppe dazu und läßt die Poularde zugedeckt weich dünsten. Hierauf wird sie mit $^1/_4$ Liter Rahm übergossen, der Saft einer Citrone dazugegeben und dies zusammen gut verkocht. Die Poularde wird dann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und in einer Schüssel angerichtet. Die Sauce wird durch ein Sieb in eine Casserolle

Digitized by Google

passiert, 1 Eßlöffel Kapern dazugegeben, einmal aufgekocht und dann der Poularde beigegeben. Die Poularde kann mit beliebigen in Salzwasser gekochten Mehlspeisen garniert werden.

858. Gedünstete Poularde. (Poularde braisée au jus.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Speck oder Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Beizkräutel. Eine flammierte, gereinigte, gesalzene, dressierte Poularde wird mit geschälten Citronenspalten belegt, mit Speckplatten überbunden auf das Wurzelwerk gelegt und einige Zeit zugedeckt gedünstet. Wenn das Wurzelwerk braun ist, gießt man $^1/_4$ Liter Essig oder $^1/_2$ Liter Wein und $^1/_4$ Liter Suppe dazu und läßt die Poularde zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, beseitigt den Speck und die Citronenspalten, schneidet die Poularde in beliebige Stücke, richtet sie auf einer Schüssel an und gibt den entfetteten, passierten Saft in einer Saucière bei.

859. Gedünstete Poularde mit Pökelzunge und Semmelschnitten. (Poularde braisée aux croutons.)

Eine geputzte, gereinigte Poularde wird gesalzen, dressiert und mit fein geschnittenem Speck durchzogen (gespickt) und wie die „gedünstete Poularde" behandelt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Poularde heraus, schneidet den Spagat auf, zieht ihn heraus und schneidet die Poularde in beliebige Stücke. 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke gekochter Pökelzunge werden abwechselnd mit der Poularde in einer Schüssel angerichtet. Mit dem abgeseihten Safte, worin die Poularde gedünstet wurde, rührt man eine Jus-Sauce ab und gibt sie in einer Saucière der Poularde bei. Den Rand der Schüssel belegt man mit imitiertem Schnepfenkoth (siehe Nr. 838).

860. Poularde mit weißer Muschel-Sauce. (Poularde aux moules.)

Wenn man eine Casserolle mit 8 Deka Speck oder Butter, Zwiebel, Wurzelwerk und ganzem Gewürz belegt hat, gibt man eine gereinigte, gesalzene, dressierte, gespickte Poularde darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der entstandene Saft verdünstet ist, gießt man so viel Suppe darüber, daß die Flüssigkeit über der Poularde zusammengeht und läßt dieses zugedeckt weich dünsten. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Poularde heraus, gibt sie in eine Casserolle und deckt sie gut zu. Das Fett von dem Sude wird abgenommen, in eine Casserolle gegeben und ebensoviel Mehl darin geröstet, dieses hierauf mit dem abgeseihten Sud, worin die Poularde gedünstet wurde, aufgegossen, untereinandergerührt und gut verkocht. Hierauf wird das Fett rein abgenommen, die Sauce durch ein Sieb passiert und zu dieser dann 4 Stück geputzte, fein geschnittene Sardellen gegeben. Die Muscheln, welche man zuvor in Wein gewaschen hat, werden in 9 Deka zerlassene Butter gegeben, etwas gedünstet und hierauf mit so viel weißem Wein aufgegossen, daß dieser über denselben zusammengeht und läßt sie so lange zugedeckt kochen, bis sie aufspringen. Die Poularde wird dann in beliebige Stücke geschnitten und diese in einer Schüssel angerichtet. Die halben leeren Schalen von den Muscheln werden abgelöst und die andere Hälfte mit dem Wein und der Sauce über die angerichtete Poularde gegeben.

861. Poularde mit Austern-Sauce. (Poularde aux huitres.)

Die Bereitung der Poularde ist dieselbe, wie bei der „Poularde in weißer Muschel-Sauce". Unterdessen gibt man 12 Stück aus der Schale gelöste Austern

Digitized by Google

in eine Casserolle, worin sich 8 Deka zerlassene Butter befinden, läßt diese zugedeckt etwas dünsten, gibt hierauf 4 Eßlöffel Semmelbröseln dazu und gießt, nachdem diese etwas angelaufen sind, $^1/_4$ Liter Milchrahm, den Saft einer Citrone und das Seewasser von den Austern dazu, würzt es nach Geschmack und läßt es gut aufkochen. Sollte die Sauce zu dick sein, so verdünnt man sie mit dem Saft, worin die Poularde gedünstet wurden. Die weich gedünsteten Poularde werden dann in beliebige Stücke geschnitten, die Austern mit der Sauce darübergegeben. Will man „braune Muschel- oder Austern-Sauce", so gibt man zur passierten Sauce einige Löffel aufgelöste Suppen-Glace und läßt diese gut aufkochen.

862. Poularde- oder Kapaunenbrüste. (Filets de volaille aux légumes.)

Diese Brüste werden, wie es bei den „geschwungenen Fasanenbrüsten" (Nr. 740) angegeben ist, ausgelöst, die feine Haut abgezogen, das Fleisch gesalzen und hierauf mit sehr feinem Speck durchzogen (gespickt). In eine Casserolle, welche mit Fett, blätterig geschnittenem Wurzelwerk, Champignons, Zwiebel und Gewürz belegt ist, gibt man die gespickten Brüste hinein, läßt sie zugedeckt etwas verdünsten, gießt hierauf weiße Suppe darüber und dünstet sie zugedeckt bis sie weich sind. Man nimmt sie dann heraus, gibt sie in eine flache Casserolle, worin sich etwas braune Sauce befindet und dünstet sie in der Röhre noch so lange, bis der Speck eine gelbe Farbe hat. Die Brüste werden dann mit aufgelöster Suppen-Glace bestrichen und rundlaufend in einer Schüssel angerichtet. Den zurückgebliebenen Saft gießt man über die Brüste und in die Mitte der Schüssel gibt man feines Gemüse, Purée, Ragout oder Fasch-Nocken. In einer Saucière gibt man etwas Jus-Sauce bei.

863. Gebratener Kapaun. (Chapon rôti.)

Die Bereitung des gebratenen Kapauns geschieht in gleicher Weise, wie es bei dem „gebratenen Fasan" (Nr. 735) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß er 1 Stunde vor dem Braten eingesalzen liegen muß.

864. Gebratener Kapaun mit Sardellen. (Chapon rôti aux anchois.)

Ein geputzter, gereinigter Kapaun, welcher 1 Stunde eingesalzen gelegen ist, wird mit geputzten, fein geschnittenen Sardellen eingerieben, hierauf dressiert und $1^1/_2$ Stunde unter öfterem Begießen mit Butter an einem Spieße gebraten. Nach dieser Zeit wird der Kapaun herabgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer Schüssel angerichtet, der eigene, entfettete Saft darüber gegeben und das Fleisch mit Brunnkresse und Citronenspalten garniert. Ebenso kann der dressierte Kapaun in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gegeben und bei öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre gebraten werden. Der Kapaun kann nach Belieben vor dem Braten mit fein geschnittenem Speck und Sardellen gespickt werden.

865. Gefüllter Kapaun. (Chapon farci.)

40 Deka Kalbfleisch und 14 Deka Speck schneidet man mit dem Wiegenmesser sehr fein, gibt es hierauf in einen Mörser und stoßt es mit 3 ganzen Eiern, 6 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 4 Eßlöffel Milchrahm fein zusammen und passiert es durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel, gibt 4 geputzte, gewaschene, fein würfelig geschnittene Sardellen, 12 Stück ausgelöste Krebsschweifeln oder 6 Stück aus der Schale gelöste Austern und 8 Deka blätterig geschnittene Trüffeln dazu, salzt und würzt es nach Geschmack und mischt es gut untereinander. Der Kapaun wird nun wie die Hühner unter-

Digitized by Google

griffen, gesalzen, mit obigem Fasch gefüllt, dressiert, mit Speck überbunden und an dem Spieße oder in der Röhre gebraten. Wenn er fertig gebraten ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, gibt ihn wieder zusammengefügt in eine Schüssel und garniert ihn mit Brunnkresse und mit Citronen- und Orangenspalten. Man gibt den Kapaun mit beliebigem Salat und dem entstandenen Saft zu Tische.

Anmerkung. Diese Fülle ist für 2 Kapaune oder 1 Indian berechnet.

866. Gedünsteter Kapaun. (Chapon braisé.)

Man bereitet ihn wie die „gedünstete Poularde" (Nr. 858), nur ist zu bemerken, daß der Kapaun ungefähr 20 Minuten länger braten muß.

867. Kapaun auf Wildbretart. (Chapon à la sauce de gibier.)

Ein geputzter, gereinigter, gesalzener, dressierter Kapaun wird gespickt, in ein passendes Gefäß gegeben, mit $^1/_4$ Liter Wildbretbeize übergossen und, wenn es die Zeit erlaubt, in der Beize 1 Tag liegen gelassen. Übrigens genügen hiezu auch 8 Stunden. Nach dieser Zeit nimmt man den Kapaun heraus und brät ihn bei öfterem Begießen mit Butter 1 bis $1^1/_2$ Stunde an dem Spieße. Oder man gibt den Kapaun in eine Pfanne, worin sich Fett befindet und brät ihn unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre. Nach Belieben kann mit etwas Beize eine Butter-Sauce abgerührt und hierauf gut verkocht werden. Wenn dies geschehen ist, gießt man etwas Rahm dazu, gibt, wenn dieser sich verdünstet hat, 1 Eßlöffel voll Kapern und geputzte, fein würfelig geschnittene Sardellen dazu, läßt die Sauce einmal aufkochen und gibt sie dem Kapaun in einer Saucière bei. Der Kapaun, welchen man früher in beliebige Stücke geschnitten und wieder zusammengefügt in einer Schüssel angerichtet hat, wird mit inuitiertem Schnepfenkoth (Nr. 838), mit Citronenspalten und Brunnkresse garniert.

868. Gedämpfter Kapaun auf Wildbretart. (Chapon braisé à la sauce de gibier.)

Der, wie in der vorigen Nummer angegeben, gebeizte Kapaun wird mit der Beize in eine Casserolle gegeben, der Kapaun mit Speckplatten belegt und mit 9 Deka blätterig geschnittenem, schwarzem Brot so lange gedünstet bis er weich ist. Hierauf nimmt man den Kapaun heraus, gibt ihn in eine flache Pfanne, übergießt ihn mit $^1/_4$ Liter Rahm und läßt ihn ungefähr 10 Minuten überbraten. Unterdessen passiert man die Sauce durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, gießt hierauf den Rahm von dem Kapaun zur Sauce, rührt es gut untereinander und läßt es einmal aufkochen. Nach Belieben können auch einige Kapern, fein geschnittene Sardellen und geschälte, von den Kernen befreite Oliven mit der Sauce verrührt werden. Der Kapaun wird hierauf in beliebige Stücke geschnitten, wieder zusammengefügt, in einer Schüssel angerichtet, mit Butterteig garniert und mit der Sauce zu Tische gegeben.

869. Kapaun mit weißer Muschel-Sauce. (Chapon aux moules.)

Dieser wird gleich der „Poularde mit weißer Muschel-Sauce" (Nr. 860) bereitet.

870. Kapaun mit Austern-Sauce (Chapon aux huîtres.)

bereitet man wie die „Poularde mit Austern-Sauce" (Nr. 861).

Digitized by Google

871. Mit Trüffeln gefüllter Kapaun. (Chapon truffé.)

Die Behandlung des Kapauns ist die oben angegebene. In 1/4 Kilo faschartig geschnittenen Speck gibt man das nöthige Salz und, wenn man will, etwas Pfeffer, 1/2 Kilo gereinigte, in Madeira-Wein gekochte, fein blätterig geschnittene Trüffeln und füllt mit diesem Fasch den Kapaun wie oben angegeben. Ebenso auch den Indian.

Fische, Krebse, Frösche etc.

872. Blaugesottene Forelle. (Truites au bleu.)

Das Fleisch der Forelle ist zart, wohlschmeckend und sehr leicht verdaulich. Die Weibchen bei der Forelle werden, wie bei allen anderen Fischgattungen, Rogner genannt, sind von heller Farbe und kleiner, jedoch dicker als die Männchen, welche man Milchner nennt. Man muß die Forellen frisch, wie sie aus dem Wasser kommen, zubereiten, denn durch langes Liegen verlieren sie ihre Schleimhaut, welche beim Sieden die schöne, blaue Farbe gibt. Was die Zubereitung der Forellen anbelangt, so ist die Meinung Vieler die, daß man dem Sude der Forellen Zwiebel, Wurzelwerk und verschiedene Ingredientien beigeben soll; ich stimme jedoch dieser Ansicht nicht bei, da ich das feine Fleisch dieses zarten Fisches, besonders der frischen Forelle, für zu wohlschmeckend halte, als daß man ihm den natürlichen feinen Geschmack entziehen sollte. Die Forelle soll lebend in einem Behälter mit Wasser in dem Momente in die Küche gebracht werden, wo man sich damit beschäftigen kann. Bevor man die Arbeit mit derselben beginnt, soll 1/2 Liter Essig und einige Liter Wasser kochend bereit stehen. Nun nimmt man eine Forelle nach der andern aus ihrem Behälter heraus, schlägt mit dem Messerrücken auf den Kopf einer jeden und gibt die so Getödteten schnell in den Behälter zurück. Dann benetzt man ein Brett mit kaltem Wasser, nimmt die Forellen nach und nach heraus und schneidet jeder so schnell wie möglich den Bauch, vom Schweif gegen den Kopf zu, auf, gibt sie sofort in kaltes Wasser, fährt dann mit dem rechten Daumen hart an den Gräten vom Schweif gegen den Kopf aufwärts, indem man auf diese Weise das Blut und die Gedärme rein abstreift und diese, wenn man oben beim Kopf angekommen ist, nebst dem Herz des Fisches schnell mittelst des Daumens und Zeigefingers losmacht und entfernt. Sollte dies mit den Fingern nicht gelingen, so bedient man sich hiezu eines kleinen Messers. Dieses Ausnehmen des Fisches muß geschehen, während man ihn ins Wasser hält, worin er auch liegen bleibt, bis alle Forellen so gereinigt sind, was so schnell als möglich geschehen muß. Ich muß betonen, daß man die äußere Haut der Forelle durch vieles Berühren ja nicht verletzen, noch weniger aber abwischen darf. Will man die Forellen dann beim Anrichten gerade liegend haben, so gibt man sie in eine Fischwanne oder in eine flache Pfanne, und legt sie derart dicht nebeneinander hinein, daß immer der Kopf der einen neben dem Schweif der andern zu liegen kommt. Wenn sie so knapp nebeneinander auf dem Bauch liegend den Raum der Wanne oder Pfanne nicht vollkommen einnehmen, so füllt man den noch leeren Raum mit Schreibpapier oder einem passenden Stück Holz aus, so daß sie sich nicht bewegen können und läßt sie so 1/4 Stunde stehen, daß die Forellen vollkommen steif werden. Man übergießt dieselben mit kochendem Essig so, daß jede einzelne damit übergossen wird, und schüttet dann von der Seite, nämlich am Rand, vorsichtig so viel siedendes Salzwasser (auf 1 Kilo Forellen rechnet man 2 starke Eßlöffel Salz) nach, daß die Flüssigkeit stark fingerhoch über den Fischen steht, dieselben

Digitized by Google

jedoch beim Zugießen des Wassers von diesem nicht direct getroffen werden. Nun gibt man über die Forellen einen mit Butter bestrichenen Bogen Fließpapier, legt auf diesen einen kleinen Kochlöffel, damit das Papier etwas niedergehalten wird, und läßt sie zugedeckt an jenem Ort des Herdes stehen, wo ihr Sud nahe dem Siedepunkt erhalten werden kann, jedoch nie zum Kochen kommt. (Der Sud darf sie nur durchziehen.) So läßt man die Forellen beiläufig $^3/_4$ Stunden stehen, nach welcher Zeit als ein Zeichen ihres Garseins die Augen wie Perlen heraustreten werden. Serviert man sie warm, so nimmt man sie erst kurz vor dem Anrichten vorsichtig aus ihrem Sude heraus, richtet sie so wie sie in der Wanne oder Pfanne gelegen, nur nicht so gedrängt, neben einander an, gibt zwischen je 2 Forellen immer etwas Petersilie und garniert mit dieser auch die Schüssel. Man serviert dazu Holländer-Sauce, oder man sprudelt 4 Eierdotter mit 4 Eßlöffel Rahm, dem Safte von 1 Citrone, $^1/_8$ Liter Fisch-Sud und etwas Salz gut ab und gibt es in einer Saucière bei, wozu man auch Essig und Öl serviert. Werden die Forellen kalt aufgetragen, so läßt man sie an einem kühlen Orte in ihrem Sude erkalten, hebt sie dann kurz vor dem Anrichten behutsam auf die Schüssel, gibt zwischen den Forellen Aspik oder auch nur grüne Petersilie, und ziert auch die Schüssel damit. Essig und Öl oder Mayonnaise wird dazu serviert. Will man vom Fisch-Sud Aspik bereiten, so gibt man in $1^1/_2$ Liter Sud 2 Deka Hausenblase oder $1^1/_2$ Deka Gelatine (Auflösung der Gelatine, Nr. 1687) läßt diese 2 Stunden kochen, bis sie gut aufgelöst ist. Sollte dann die Flüssigkeit nicht genug klar sein, so klärt man sie mit $^1/_2$ Eierklar und verfährt dabei wie bei dem „Fleischsulz-Aspik" (Nr. 135) angegeben ist. Man kann die Forellen auch einige Tage an einem kühlen Ort zugedeckt aufbewahren, jedoch müssen sie immer in ihrem Sud verbleiben, aus welchem man sie erst kurz vor dem Auftragen herausnimmt. In einem eisernen oder kupfernen Geschirre darf man sie jedoch nie stehen lassen. Größere Forellen bleiben etwas länger in der angegebenen Weise auf dem Herd, dürfen jedoch auch nicht kochen, sondern sie sollen wie die kleineren immer nur vom heißen Sud durchzogen werden. Die Forellen können zu jeder Jahreszeit bereitet werden.

873. Gesottene Forellen mit Kümmel-Geschmack.

Nachdem die Forellen getödtet und wie die „Blaugesottenen Forellen" (Nr. 872) gereinigt sind, taucht man ein reines Tuch in das Wasser, worin sie liegen, drückt es aus und schlägt die Forellen hinein, damit keine Luft dazu dringen kann. Unterdessen gibt man (bei 1 Kilo Fische) in eine Casserolle $1^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig, 1 Eßlöffel Salz, $^1/_2$ Kaffeelöffel Kümmel und ein kleines, mit 1 Gewürznelke gespicktes Stück Zwiebel. Dieses läßt man ungefähr $^1/_4$ Stunde kochen und gießt dann diesen Sud durchgeseiht kochend heiß über die Forellen, die sich, wie bei den „Blaugesottenen Forellen" angegeben wurde, in einer Fischwanne oder flachen Pfanne befinden, und verfährt auch weiters wie oben. Die Forellen werden von sehr angenehmem Geschmack, jedoch nicht von so schöner blauer Farbe, wie die „Blaugesottenen Forellen" sein. Wenn man will, kann man die Forellen auch auf einer tieferen Schüssel anrichten und den Sud mit der Zwiebel, diese jedoch blätterig geschnitten, darübergeben. Der Sud soll aber nur knapp über die Forellen gehen. Zu $^1/_4$ Liter Weinsud nimmt man 3 Eierdotter in einen Schneekessel und schlägt es am Feuer wie Chaudeaux und gibt es in einer Saucière bei. Man kann statt des weißen Weines hiezu auch Champagner verwenden; sie können auch ohne Essig, nur in Salzwasser und Kümmel oder in weißen Wein gekocht werden.

Digitized by Google

874. Gebackene Forellen.

Man verwendet hiezu die kleinsten Forellen. Nachdem man sie abgeschuppt und gereinigt hat, macht man auf beiden Seiten kleine Einschnitte, salzt die Forellen und läßt sie so durch einige Zeit an einem kühlen Ort stehen. Dann wischt man sie trocken ab, dreht sie auf beiden Seiten in Mehl, dann in abgeschlagene, gesalzene Eier, bestreut sie gut mit Semmelbröseln, und backt sie $^1/_4$ Stunde vor dem Auftragen lichtbraun aus sehr heißem Fett. In einer länglichen Schüssel angerichtet, garniert man sie mit gebackener grüner Petersilie und Citronenspalten. Größere Forellen werden in fingerlange Stücke geschnitten und weiters wie oben behandelt.

875. Forellen in Öl gebraten. (Truites frites à l'huile.)

Nachdem man kleine Forellen aufgemacht, innen und außen rein gewaschen hat, macht man auf jeder Seite drei schiefe Einschnitte (schröpfen), reibt die Fische mit etwas Salz ein, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit feinem Tafelöl (wenn man hat, mit Olivenöl) und läßt sie so $^1/_2$ Stunde stehen. Hierauf gießt man auf eine Fridatten-Pfanne das Öl von der Schüssel ab, und gibt, wenn es nöthig ist, noch etwas dazu und brät die Forellen in dem heißen Öl auf beiden Seiten. Auf der Schüssel angerichtet, werden sie mit grüner Petersilie und Citronenscheiben garniert. Man serviert dazu Senf, geschlagene Senf-Sauce und auch gekochte Erdäpfel.

876. Forellen mit Aspik. (Truites à la gelée.)

Man wählt hiezu eine kleine Gattung Forellen, welche zuerst blau gesotten werden und dann in ihrem Sude erkalten müssen. Nachdem man eine längliche, glatte Form $^1/_2$ Stunde früher in Eis eingegraben hat, gießt man in selbe 2 Finger hoch sehr klares, zerlassenes Aspik. Wenn dies gestockt ist, legt man die Forellen so darauf, daß sie mit dem Rücken auf das Aspik zu liegen kommen und immer so gegen einander stehen, daß der Kopf der einen Forelle neben dem Schweif der anderen liegt. Man muß jedoch darauf aufmerksam sein, daß sie den Rand der Form nicht berühren, sich beweglich, gleichsam schwimmend ausnehmen. Um den Fischen in ihrer Lage mehr Sicherheit zu geben, hilft man mit etwas zerhacktem Aspik nach, und gibt auch hie und da etwas grüne Petersilie zwischen den Forellen ebenso auch in den Mund derselben. Nun gießt man wieder vorsichtig 2 Finger hoch Aspik darüber, bricht die noch übrigen Forellen in ungleiche Stücke und legt diese mit der Hautseite auf das schon gestockte Aspik und gießt die Form dann mit zerlassenem Aspik voll. Man ersieht daraus, daß man sich einer sehr hohen Form bedienen muß, und zwar einer Form, die etwa doppelt handbreit hoch ist. Ist das Aspik zugedeckt vollkommen fest geworden, so nimmt man sie aus dem Eis, stoßt sie einen Moment ins heiße Wasser, wischt sie ab und stürzt sie schnell auf eine flache Schüssel, allenfalls auf eine Tortenplatte von Porzellan, die man dann mit sehr fein zerhacktem gelben und rothen Aspik und etwas grüner Petersilie verziert und hie und da Kapern darüberstreut. Essig und Öl werden dazu serviert.

877. Saiblinge.

Diese werden wie die Forellen zubereitet, nur ist zu bemerken, daß sie nie so schön blau wie diese werden und ein gelb-rothes Fleisch haben.

878. Rheinlachse. (Saumon du Rhin.)

Der Rheinlachs wird in jeder Art wie die Forelle zubereitet, nur ist zu bemerken, daß er nicht blau wird.

Digitized by Google

879. Karpfen. (De la carpe.)

Es gibt dreierlei Gattungen Karpfen, und zwar den gemeinen Karpfen, den Spiegelkarpfen und den Lederkarpfen, wovon der Spiegelkarpfen wegen seines guten schmackhaften Fleisches der beste ist und deshalb auch Karpfenkönig genannt wird. Die Teichkarpfen haben einen weniger angenehmen Geschmack, den man jedoch verbessern kann, wenn man sie einige Tage, bevor man sie genießt, in Flußwasser gibt. Vom Karpfen-, wie vom Hausen- und Stör-Rogen kann Caviar bereitet werden. Der Karpfen soll, so wie die Forellen, lebend in die Küche gebracht werden. Um einen Fisch abzuschuppen, läßt man ihn vorher $^1/_2$ Stunde im kalten Wasser liegen, hält ihn dann beim Kopf fest und streicht vom Schweif gegen den Kopf zu die Schuppen mit einem Messer ab. Da man nicht immer einen ganzen Fisch hat, so kann man jede beliebige Quantität Fisch auf diese Weise zubereiten.

880. Blau gesottener Karpfen in feinen Schuppen. (Carpe au bleu.)

Man wählt einen beliebig großen Karpfen, dessen Schuppen fehlerfrei sind. Um den Fisch zu tödten, legt man ihn auf einen Tisch, hält ihn mit der linken Hand bei den Kopfflossen fest und führt mit dem Fleischhammer in der rechten Hand einen starken Schlag auf den Kopf des Fisches aus. Nun schneidet man ihm den Bauch auf, macht bei dem Kopf der Breite nach einen Einschnitt, ferner bei dem Schweife der Länge nach einen tieferen Einschnitt, reinigt und wäscht ihn inwendig und läßt ihn unabgeschuppt liegen, während dessen gibt man in eine Casserolle 2 Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig, ein mit 1 Gewürznelke gespicktes Stück Zwiebel, 5 Sträußchen grüne Petersilie, etwas Pfeffer und 2 Eßlöffel Salz. Dieses läßt man ungefähr $^1/_4$ Stunde kochen. Nun nimmt man den Karpfen, legt ihn auf den Einsatz der Fischwanne derart, daß der Kopf und Schweif gerade und der Bauch ausgebreitet liegt, überbindet leicht den Kopf und Schweif und gibt in den Mund, damit er offen bleibt, ein passendes Stück Holz oder einen Kochlöffel, wovon ein Stückchen vorstehen muß, damit man es beim Anrichten herausziehen kann, setzt dann den Karpfen in der Fischwanne auf den Herd und übergießt ihn mit $^1/_2$ Liter siedendem Essig, worauf man am Rand den gekochten, durchgeseihten Sud vorsichtig dazugießt, jedoch so, daß er nicht unmittelbar auf den Karpfen fließt. So läßt man diesen beiläufig 1 Stunde zugedeckt stehen, während welcher Zeit die Flüssigkeit immer siedend heiß sein muß, jedoch nicht kochen darf. Kurz vor dem Auftragen wird der Einsatz herausgenommen, der Spagat losgemacht und der Fisch behutsam auf eine flache Schüssel geschoben, oder auf ein, mit einer Serviette bedecktes, dem Fisch anpassendes Brett, an dessen unteren Seite man jedoch die Serviette übereinandernähen muß, gelegt. Der Karpfen wird mit grüner Petersilie garniert und solche auch in den Rachen des Fisches, anstatt des Holzes, das man herauszieht, gesteckt. Man serviert dazu Holländer-Sauce oder geschlagene Senf-Sauce, Meerrettig und abgekochte Erdäpfel. Sollte man keine Fischwanne haben, so kann man sich hiezu auch einer Pfanne bedienen und statt des Einsatzes behilft man sich mit einem feinen Tuch, das man in die Pfanne breitet und mit welchem man so auch mittelst zweier Backlöffel den Fisch aus der Pfanne hebt.

881. Sauer gekochter Karpfen mit Wurzelwerk und Kren. (Carpe à la marinière.)

Man kocht einen Sud von $^3/_4$ Liter Wasser und $^1/_2$ Liter Essig (je nach der Stärke des Essigs) mit 1 Zwiebel und etwas Wurzelwerk, alles fein undelig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, Pfeffer und dem nöthigen Salz.

Digitized by Google

Während man dies $^1/_4$ Stunde kochen läßt, schuppt man den Fisch ab, macht ihn auf, reinigt, spaltet ihn der Länge nach und schneidet ihn in 2 Finger breite Stücke, die man mit Salz bestreut. Der Kopf wird der Länge nach in 2 Theile gespalten und zu dem weichgekochten Wurzelwerk gegeben; nach $^1/_4$ Stunde gibt man die Fischstücke hinein und läßt sie da einmal aufkochen, worauf man sie in der Casserolle zugedeckt beiseite stellt. Kurz vor dem Anrichten legt man den Fisch auf die Schüssel, die man mit dem mitgekochten Wurzelwerk und geriebenem Kren garnieren kann und gibt etwas von dem Sud dazu. Man serviert Senf oder Senf-Sauce dazu.

882. Böhmischer Karpfen mit schwarzer Sauce. (Carpe à la bohémienne.)

In eine Casserolle gibt man 12 Deka Butter oder Fett, 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles fein blätterig geschnitten, ferner den zerhackten Karpfenkopf, 10 Stück ausgelöste Nußkerne, 10 Stück rohe, getrocknete, ausgelöste Zwetschken, 16 Deka fein blätterig geschnittenes Schwarzbrot, 8 Deka weißen und 8 Deka schwarzen Lebzelten, 5 Sträußchen Thymian, 5 Sträußchen grüne Petersilie, 2 Lorbeerblätter, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 1 Gewürznelke, 1 ganz kleines Stückchen Zimmt und 4 Deka Zucker. Dieses läßt man 15 Minuten zugedeckt dünsten, gießt es dann mit $^1/_2$ Liter Bier, $^1/_4$ Liter rothem Wein und $^1/_8$ Liter Essig auf und läßt es zugedeckt dünsten, wenn man das Blut vom Karpfen hat, so wird es mit Essig abgerührt und hierauf in die Sauce gegeben und verrührt. Wenn die Sauce zu dick ist, gibt man etwas Fisch-Sud dazu und passiert sie; sobald dies geschehen ist, gibt man noch ausgeklaubte Rosinen, Weinbeeren (Korinthen), einige Nußkerne und abgezogene, stiftlig geschnittene Mandeln dazu und läßt es nochmals aufkochen. Diese Sauce muß süßlich-sauer und bitterlich sein und einen angenehmen pikanten Geschmack haben. Sollte sie zu dünn sein, so gibt man etwas Butter-Sauce dazu. Ist sie nicht dunkel genug, so kann man einige Löffel Caramelzucker dazurühren. Der Fisch, von beiläufig 2 Kilo, wird indessen auf dieselbe Weise geschnitten und bereitet, wie bei dem „Sauer gekochten Karpfen mit Wurzelwerk" (Nr. 881) angegeben ist. Er wird mit etwas Sauce auf der Schüssel angerichtet und beliebige Knödeln oder Griesstrudeln dazu serviert. Die übrige Sauce wird in einer Saucière beigegeben. Jede beliebige Fischgattung kann man auf diese Weise zubereiten.

883. Karpfen in saurer brauner Sauce. (Carpe à l'allemande.)

In 16 Deka Butter oder Fett gibt man 1 Stück fein geschnittene Zwiebel und sehr wenig blätterig geschnittenes Wurzelwerk, läßt dies zugedeckt etwas rösten, gibt 12 Deka Mehl dazu und läßt es braun rösten, gibt alsdann $^1/_4$ Liter Essig, $^1/_2$ Liter Wasser (im Ganzen so viel Flüssigkeit als man Sauce braucht), ferner 3 Sträußchen Thymian, 3 zerdrückte Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 Sträußchen zusammengebundene Petersilie und 1 kleines Stück Citronenschale. Dies läßt man $^1/_2$ Stunde kochen. Nun gibt man in eine Casserolle etwa 1 Kilo gesalzenen, in 2 Finger breite Stücke geschnittenen Fisch, passiert dann die Sauce darüber und läßt dies wieder $^1/_2$ Stunde zugedeckt dünsten und richtet dann den Fisch erhöht auf einer Schüssel an. Das Fischblut wird mit 1 Löffel Essig beim Auffangen verrührt, mit $^1/_4$ Liter Rahm und 3 Dotter gut abgesprudelt und zur Sauce gerührt. Einen Theil von dieser gibt man über den Fisch, den Rest in einer Saucière bei. Man serviert dazu beliebige Knödeln, Strudeln oder Nockerln.

Digitized by Google

884. Karpfen mit Paprika-Sauce. (Carpe au paprica.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, dazu ein Stück blätterig geschnittene Zwiebel und ungefähr 1 Kilo gereinigten, in 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke geschnittenen und gesalzenen Fisch, ferner 5 Sträußchen zusammengebundene Petersilie. Dieses läßt man ungefähr 15 Minuten zugedeckt rösten, dann gießt man ungefähr $^1/_2$ Liter sauren Rahm dazu und läßt dies zugedeckt $^1/_2$ Stunde dünsten, worauf man nach Belieben eine Messerspitze Paprika oder einen Eßlöffel Kapern oder Citronensaft dazugibt und es aufkochen läßt. Beim Anrichten muß man den Fisch vorsichtig herausnehmen, damit er nicht zerfällt. Man serviert dazu Erdäpfel, Nockerln oder dergleichen. Alle Fische können auf diese Weise mit Paprika bereitet werden.

885. Matelote (Eingemachtes) vom Karpfen. (Carpe à la matelote.)

Nachdem 1 Karpfen abgeschuppt, aufgemacht und gereinigt ist, schneidet man ihn sammt 1 kleinen frischen Aal in 2 Finger breite Stücke. In eine Casserolle gibt man 8 Deka Butter und dazu 1 große spanische Zwiebel, 1 Stück gelbe Rübe, Petersilie und Sellerie, Alles fein blätterig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 4 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 1 Gewürznelke, etwas Rocambole, legt die eingesalzenen Karpfen- und Aalstücke und kleine Stücke Milchner-Beuschel darauf und gießt 1 Liter rothen Wein und $^1/_2$ Liter Suppe dazu; dann werden 16 Deka Butter mit 12 Deka Mehl abgerührt, oben darauf gelegt, zugedeckt und beiläufig $^3/_4$ Stunden langsam gedünstet und dann $^1/_4$ Stunde beiseite gestellt. Man richtet dann die Fischstücke auf einer Schüssel an, garniert sie zierlich mit kleiner, gebratener Zwiebel, gedünsteten Champignons, einigen in Wein gekochten Krebsen und gebackenen Brotstücken und gibt den Saft, welcher dicklich und abgefettet sein muß, darüber.

886. Karpfen-Ragout. (Carpe en ragoût.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter oder Fett, dann 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, Alles blätterig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, darauf legt man den zerhackten Fischkopf und läßt dies ungefähr $^1/_4$ Stunde zugedeckt eingehen, gibt dann 1 Kilo Karpfen in 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke geschnitten und $^1/_2$ Liter weißen oder rothen Wein, etwas Fasten-Suppe oder Wasser und 8 Deka Schwarzbrot dazu und läßt dies $^1/_2$ Stunde zugedeckt weich dünsten. Hierauf werden die Fischstücke rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet, der Saft wird passiert, entfettet und nachdem man den nöthigen Geschmack von Essig oder Citronen und Salz beigegeben und die Sauce aufgekocht hat, darübergegossen. In der Mitte gibt man ein Ragout von Zwiebeln, Champignons, Artischocken und dergleichen.

887. Pfeffer-Karpfen. (Carpe sauce poivrade.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Gänsefett oder Butter und ein Häuptel kleingeschnittene Zwiebel, wenn man will etwas zerdrückten Knoblauch und den gereinigten Milchner von dem Fisch, das läßt man etwas rösten und gibt dann den in 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke geschnittenen Karpfen darauf und läßt ihn zugedeckt dünsten. Unterdessen zerschlägt man den Kopf des Karpfens in kleine Stücke und läßt ihn mit etwas Kümmel, 1 kleinen Stück Zwiebel, Wurzelwerk und Thymian und ungefähr $^1/_4$ Liter Wasser und wenn man will $^1/_4$ Liter Wein oder $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_8$ Liter Essig kochen. Wenn das gut verkocht

Digitized by Google

ist, so gibt man den Sud über den gedämpften Fisch, und läßt ihn mit 8 Deka abgezogenen, sehr fein gestoßenen Mandeln zusammen aufkochen. Dann legt man die Fischstücke behutsam auf eine Schüssel, und stellt sie zu bis zum Anrichten an einen warmen Ort. Unterdessen verrührt und verkocht man die Sauce sehr gut, passiert sie durch ein Sieb in eine Schüssel, gibt sie in eine Casserolle und thut weißen Pfeffer, das nöthige Salz und wenn man will ein kleines Stückchen Zucker dazu. Die Sauce muß dicklich flüssig und pikant sein. Jeder Fisch kann auf diese Weise bereitet werden.

888. Gebratener Karpfen

wird wie der gebratene Hecht (Nr. 893) zubereitet. Man wählt hiezu einen großen, fetten Karpfen.

889. Gebackener Karpfen.

Der Karpfen wird gut abgeschuppt (Nr. 879), hierauf aufgemacht, rein gewaschen, gespaltet, dann in 3 Finger breite Stücke, wovon man jedes auf der Hautseite einschneidet, getheilt, diese mit Salz bestreut und in einer Schüssel zugedeckt stehen gelassen. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten werden die Karpfenstücke mit Semmelbröseln, die man mit Mehl untermengt hat, gut bestreut oder eingerieben bis sie trocken sind und aus heißem Schmalz lichtbraun gebacken, worauf man sie auf Fließpapier legt, damit sich das überflüssige Fett darin einsaugt. Statt das Mehl mit Semmelbröseln zu mischen, kann man 1 Eßlöffel Gries zu den Mehl mengen, wodurch die Fischstücke beim Backen resch werden. Oder man reibt sie auch bloß mit Mehl ein oder behandelt sie wie Backhühner. Man serviert beliebigen Salat dazu.

890. Marinierter Karpfen. (Carpe marinée.)

1 Stück Zwiebel wird sehr fein geschnitten und (wenn man den Geschmack von Knoblauch wünscht) etwas fein zerdrückter Knoblauch dazugemengt; dieses wird mit 1 Eßlöffel Essig verrührt und mit dem nöthigen Essig über gebackene kalte Karpfenstücke gegeben und so eine Stunde stehen gelassen. Kurz vor dem Servieren gießt man Öl und noch etwas Essig darüber.

891. Gesulzter Karpfen. (Carpe à la gelée.)

Dieser wird wie der „Blaugesottene Karpfen" (Nr. 880) behandelt und auch so wie dieser mit kochendem Essig übergossen, damit er blau wird. Ein Sud, den man von 1 Liter Wasser, $^1/_2$ Liter Wein, einer mit 1 Gewürznelke gespickten spanischen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian, etwas Rocambole, 2 Eßlöffeln Salz und etwas Pfeffer durch $^1/_4$ Stunde gekocht hat, wird wie beim blaugesottenen Karpfen an dem Rand zu dem Fisch gegossen und dieser so ungefähr 1 Stunde stehen gelassen; ist er dann genügend durchgezogen, so gibt man ihn vorsichtig auf die dazu bestimmte Schüssel. Von dem Fisch-Sud seiht man dann $1^1/_4$ Liter durch ein Tuch in eine Casserolle und gibt den Rest über den Karpfen. Sollte dieser nicht ganz damit bedeckt sein, so taucht man ein Stück Leinwand oder einen Bogen weißes Schreibpapier in den Sud und bedeckt damit den Fisch, in dessen Rachen das Stück Holz bis zum Auftragen bleibt. Die Leinwand oder das Papier wird vorsichtig darüber gegeben, damit die Haut des Karpfen nicht verletzt wird. Zu dem $1^1/_4$ Liter Sud gibt man 2 Deka Hausenblase oder $1^1/_2$ Deka aufgelöste Gelatine (Nr. 1687), und kocht dies durch eine Stunde Ist die Flüssigkeit dann nicht klar genug, so klärt man sie mit 2 Eierklar auf dieselbe Weise, wie dies bei dem

Digitized by Google

Aspik angegeben ist. Hat man es dann stocken lassen, so gießt man den Sud von der Schüssel, worauf der Fisch ist, ab und garniert diesen schön mit dem bereiteten, zierlich geschnittenen und zerhackten Fisch-Aspik, wovon man auch einen Theil färben kann. In den Rachen des Fisches, aus dem man im letzten Moment das Holz entfernt, gibt man ein Sträußchen grüne Petersilie. Jede beliebige Fisch-Art läßt sich auf diese Weise zubereiten.

892. Hecht. (Brochet.)

Der Hecht hat ein festeres Fleisch als die anderen Fische und ist deßhalb auch eine gesündere und leicht verdaulichere Speise. Das Fleisch der kleinen Hechten ist bedeutend geschmackvoller, als das der großen. Jedenfalls ist es gut, den Hecht durch einige Tage an einem kühlen Ort abliegen zu lassen, da das Fleisch dadurch erst zart wird.

893. Gebratener Hecht. (Brochet à la broche.)

Nachdem der Hecht abgeschuppt, aufgemacht und gewaschen worden ist (Nr. 879), wird er auf folgende Art abgehäutet. Man macht mit dem Messer auf dem Rücken des Fisches vom Schweif gegen den Kopf zwischen Fleisch und Haut einen Einschnitt, einen zweiten ebensolchen macht man am Bauch des Fisches und ritzt dann oben beim Kopf die Haut über die Breite etwas ein. Ist dies geschehen, so wird man dann die Haut ohne große Mühe gegen den Schweif herunter ziehen können. Sollte es nothwendig sein, so hilft man an manchen Stellen bei dem Ablösen der Haut mit einem Messer nach. Die Flossen und der Schweif werden dann etwas gestutzt und der Hecht abwechselnd mit Speck und Sardellenstückchen auf beiden Seiten gespickt und zwar auf jeder Seite in zwei Reihen in schiefer Richtung gegen den Kopf, worauf man den Hecht mit Salz bestreut. Dann steckt man ihn an einen dünnen Bratspieß, überbindet ihn mit dreifachem Papier, das man mit Fett bestrichen hat, und brät ihn beiläufig 1 Stunde bei starkem Feuer. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten entfernt man das Papier, damit der Speck und Fisch eine schöne Farbe bekommen. Man nimmt ihn dann vom Spieß ab und richtet ihn in einer langen Schüssel an. Sardellen-Sauce und Erdäpfel werden dazu serviert. In den Rachen des Fisches gibt man eine Citronenscheibe oder ein Sträußchen Petersilie.

Oder man gibt den Hecht in die Röhre, übergießt ihn aber vorher mit 16 Deka Butter und brät ihn beiläufig $^3/_4$ Stunden, wenn er schon halb gebraten ist, gibt man $^1/_2$ Liter Rahm darüber und begießt ihn dann öfters mit dem entstandenen Saft und dem Rahm, mit welcher Sauce man ihn dann auch anrichtet. Der Hecht kann auch in beliebige Stücke getheilt werden, jedes derselben wird mehrmals eingeschnitten (geschröpft), dann weiter wie der Hecht mit Rahm behandelt.

894. Gekochter Hecht. (Brochet aux anchois.)

Nachdem man den Hecht abgeschuppt, aufgemacht und gereinigt hat, werden 3 Finger breit voneinander entfernt immer fingerbreite Einschnitte gemacht. Hierauf salzt man den Fisch gut ein und läßt ihn einige Stunden liegen. Nun gibt man in die Fischwanne das nöthige Wasser und Salz mit 1 Lorbeerblatt; wenn das Wasser kocht, legt man den Fisch hinein (das Wasser muß über den Hecht zusammengehen) und zieht ihn, sobald das Wasser wieder zu kochen anfängt, vom Feuer zurück. Hier läßt man den Fisch ungefähr $^3/_4$ Stunden stehen, während welcher Zeit das Wasser immer den Siedegrad erhalten muß, jedoch nicht kochen darf. Beim Anrichten gibt man den Hecht auf eine passende Schüssel oder auf ein dünnes

Digitized by Google

Brett, das mit einer Serviette bedeckt ist, welche an der unteren Seite des Brettes übereinander genäht sein muß, rund herum gibt man gezupfte grüne Petersilie und garniert den Fisch mit geschälten in Salzwasser gekochten Erdäpfeln und serviert dazu zerlassene Butter, Holländer-Sauce oder sehr dünne Sardellen-Sauce oder geschlagene Senf-Sauce. Die Einschnitte in den Fisch müssen nicht unbedingt gemacht werden. Man kann den Hecht auch in 2 Finger breite Stücke theilen, wovon man jedes mehrmals einschneidet (schröpft).

895. Sauer gekochter Hecht. (Brochet à la vinaigrette.)

Man gibt in eine Casserolle 1 Theil Wasser und 1 Theil Essig (wenn man will Bertram-Essig), 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, 5 Sträußchen Thymian, 1 Eßlöffel Salz, nach Belieben $^1/_2$ Kaffeelöffel Kümmel (wenn Bertram-Essig ist, nimmt man keinen Kümmel) und läßt dies $^1/_4$ Stunde kochen. Indessen gibt man in die Fischwanne den (wie Nr. 894 „Gekochter Hecht") vorbereiteten, etwas gesalzenen Hecht, den man auch in 3 Finger breite Stücke schneiden kann und gießt den kochenden Sud darüber, welcher über den Fisch gehen und von angenehm säuerlichem Geschmack sein soll. Der Fisch wird auch weiters wie der gekochte Hecht behandelt.

896. Matelote (Eingemachtes) vom Hecht. (Brochet à la matelote.)

Dieses wird wie Matelote vom Karpfen zubereitet (Nr. 885).

897. Eingemachter Hecht oder Ragout. (Brochet en ragout.

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Butter, 1 Stück Zwiebel, einige Blätter Wurzelwerk, 2 Stück blätterig geschnittene Champignons und 1 geputzte und zerhackte Schleihe oder den zerhackten Kopf vom Hecht; dies läßt man zugedeckt braun dünsten. Dann gießt man es mit $^3/_4$ Liter Erbsen-Wasser oder reinem Wasser auf, gibt 5 Sträußchen zusammengebundene Petersilie hinein und läßt es $^1/_2$ Stunde zugedeckt langsam kochen. Unterdessen macht man von 12 Deka Butter und ebensoviel Mehl eine sehr lichte Einbrenn, gießt sie mit dem Sud auf und läßt dies unter fortwährendem Rühren gut kochen. Hierauf passiert man die Sauce, läßt sie nochmals aufkochen, nimmt das Fett rein ab, und gibt von 1 Citrone den Saft und das nöthige Salz hinein. Den in Stücke geschnittenen und in Salzwasser gekochten Hecht richtet man auf einer Schüssel erhöht an, und garniert ihn mit Brösel-, Fasch- oder Harlekin-Knödeln. Die Sauce wird verrührt und über den Fisch und die Knödeln gegossen. Der Rest der Sauce wird in einer Saucière beigegeben. Man kann auch geschälte und gedünstete Champignons, Krebsschweifchen und grüne Erbsen mit der bereiteten Sauce darüber geben. Nach Belieben kann man nebst dem Erbsenwasser $^1/_4$ Liter weißen Wein geben und mit verkochen lassen, oder man verrührt kurz vor dem Anrichten die Sauce mit $^1/_{16}$ Liter Madeira-Wein.

898. Hechten-Schnitten. (Filets de brochet.)

Der Hecht wird abgehäutet, die Rippengräten und die anderen noch vorhandenen Gräten ausgelöst und das Fleisch in 2—3 Finger breite, 1 Finger lange und halbfingerdicke Stücke geschnitten; hierauf bestreicht man eine Casserolle messerrückendick mit Butter, reiht die Schnitten aneinander hinein, bestaubt sie mit Salz und Pfeffer und bedeckt sie mit einem rundzugeschnittenen, mit Butter bestrichenen Bogen Papier. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten wird die Casserolle auf das Feuer gestellt, das Papier entfernt und die Schnitten 2—3 Minuten lang gebraten, dann

Digitized by Google

Stück für Stück umgewendet und auf der zweiten Seite eben so lange gebraten. Während die Schnitten zugedeckt stehen, macht man folgende Sauce: In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, etwas Zwiebel und Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, ferner den zerhackten Kopf und die Gräten des Fisches, dies läßt man kurze Zeit rösten, staubt es dann mit Mehl und gibt $^1/_4$ Liter Wein und ebensoviel Suppe und etwas Salz dazu und läßt es aufkochen; dann passiert man alles und kann es nach Belieben mit 3 Eierdottern, 3 Löffel Rahm und dem Saft einer Citrone abrühren und gibt es über die Schnitten. Dazu serviert man beliebige feine Knödel. Diese Schnitten können aber auch wie die Kalbsschnitzel bereitet werden und entweder in Mehl getaucht und aus fingerhohem Fett gebraten, oder wie die panierten Schnitzel behandelt werden. Man garniert sie mit Citronenscheiben und serviert Salat dazu.

899. Hechten-Schnitten mit feinen Kräutern. (Filet de brochet aux fines-herbes.)

Bertram, Petersilie, Kerbelkraut, Gundelreben, von jedem 5 Sträußchen und 1 Stück Champignon, dies wird alles sehr fein mit dem Wiegenmesser geschnitten. Die in der vorhergehenden Nummer angegebenen Hechtenschnitten werden in die mit Butter bestrichene Casserolle gelegt, mit den geschnittenen Kräutern bestreut und wie vorher angegeben, gebraten. Man bereitet dann, wie bei den Hechten-Schnitten angegeben, eine Sauce und gießt sie entweder über die angerichteten Schnitten oder gibt sie in einer Saucière bei. Dazu gibt man beliebige feine Knödel oder Erdäpfel.

900. Gedünsteter Hecht mit Kräutern [auf flämische Art]. (Brochet à la flamande.)

1 Hecht (ungefähr 1 Kilo schwer) wird abgeschuppt, aufgemacht, gewaschen, in 2 Finger breite Stücke geschnitten, diese in eine Casserolle gethan und mit Salz und Pfeffer bestaubt. Nun schneidet man ganz fein 5 Sträußchen Petersilie, ebensoviel Kerbelkraut und Bertram und 2 Stück Champignons, läßt dies in 32 Deka Butter rösten und gibt es über die Fischstücke. Diese läßt man ungefähr $^1/_2$ Stunde zugedeckt dünsten, richtet sie dann zierlich auf einer Schüssel an und gießt den Saft darüber. Man serviert dazu in Salzwasser gekochte Erdäpfel.

901. Hecht am Rost gebraten. (Brochet grillé.)

Nachdem man einen Hecht geputzt, aufgemacht und gewaschen hat, wird er nach der Länge auseinandergeschnitten und die Rücken- und Rippengräten ausgelöst. Man schneidet ihn dann in 2 Finger breite und 2 Finger lange Stücke, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und läßt sie einige Zeit liegen. Hierauf taucht man sie in Mehl und Semmelbröfel, trocknet sie schnell ab, tunkt sie in zerlassene Butter und bestreut sie gut mit Semmelbröseln, worauf man sie auf den Rost bei mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten brät. Man serviert grüne Senf-Sauce dazu. Anstatt am Rost, kann man die Fischstücke auch in fingerhohem, sehr heißem Fett in einer flachen Casserolle schnell braten.

902. Hecht mit Paprika-Sauce (Brochet au paprica.)

wird wie der Karpfen mit Paprika-Sauce bereitet (Nr. 884).

903. Gebackener Hecht (Brochet frit.)

wird wie der gebackene Karpfen zubereitet (Nr. 889).

Digitized by Google

904. Faschierter Hecht. (Brochet farci.)

Man wählt einen beliebig großen, dicken Hecht, schuppt ihn ab, schneidet den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus und wäscht den Fisch schnell durch; dann trocknet man ihn mit einem reinen Tuche gut ab, näht den Bauch, welchen man innen gesalzen hat, mit einem starken Faden (ungebleichten Zwirn) zu und stutzt die Schwimmflossen, worauf man den Fisch auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett vor sich hin auf den Bauch legt. Nun schneidet man auf dem Rücken vom Schweif gegen den Kopf zu die Haut auf und trennt sie 2 Finger seitwärts vom Kopf ab. Ebenso verfährt man auf der anderen Seite des Fisches. Hierauf zieht man die Haut behutsam vom Fleisch und breitet sie vollkommen auf dem Brett aus. Dann nimmt man mittelst eines kleinen Messers alles Fleisch von dem Gerippe, jedoch dürfen Kopf und Haut nicht verletzt werden. Der Fisch bleibt dann mit der ausgebreiteten Haut mit etwas Salz bestreut liegen und wird mit einem in kaltes Wasser getauchten Tuche bedeckt. Unterdessen macht man folgenden Fasch: 64 Deka Hechtenfleisch, 10 Deka abgerindete, in Milch geneßte, gut ausgedrückte Semmeln, 6 Stück geputzte, gewaschene Sardellen, 1 Stück Champignon, welchen man vorher mit 5 Sträußchen fein geschnittener Petersilie in 2 Deka Butter geröstet hat; dies wird in einem Mörser fein gestoßen, dann 3 ganze Eier und 3 Eierdotter dazugegeben und mitgestoßen, nun gibt man noch 14 Deka Butter dazu, die auch mitgestoßen werden. Ist dies geschehen, so passiert man es durch ein Sieb, gibt das nöthige Salz und Pfeffer dazu und rührt es gut untereinander. Dieser Fasch wird dann auf das Gerippe gelegt, gut verstrichen und die Haut auf dem Rücken zusammengenäht. Nun steckt man in den Rachen des Fisches ein bis zum Schweife reichendes Stück Holz, das jedoch beim Rachen vorstehen muß: dann nimmt man den Fisch, indem man ihn beim Kopf und Schweif hält, und legt ihn in eine Pfanne, worin sich 10 Deka Butter befinden, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, belegt ihn mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier und läßt ihn bei mäßiger Hitze in der Röhre braten, während man ihn öfters mit seinem eigenen Safte begießt. Wenn man ihn mit Rahm braten will, so gibt man nach $^1/_4$ Stunde $^1/_2$ Liter Rahm darüber und begießt den Fisch während des Bratens öfters damit. Im Ganzen bleibt er ungefähr $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre. Beim Anrichten garniert man ihn mit grüner Petersilie, Citronenscheiben und serviert Erdäpfel dazu. Oder man richtet ihn auf einer Schüssel an und garniert ihn mit Faschnocken, Krebsen, Krebsschweifchen, wenn man will, mit Trüffeln und gebackenen Grundeln. Hat man Silberspießchen, so kann man diese mit gekochten Krebsen oder zudressierten Trüffeln und Champignons bestecken und den Fisch damit zieren. Dazu serviert man Holländer- oder geschlagene Senf-Sance oder Butter-Sance mit Citronensaft. In gleicher Weise können Karpfen oder Schille bereitet und als Vor- oder Zwischenspeise oder zum Thee serviert werden.

905. Gezupfter Hecht. (Emincé de brochet.)

Nachdem man einen Hecht in Salzwasser gekocht hat, löst man alle Gräten aus, und vermengt den so zerzupften Hecht in Butter-Sance, in die man Citronensaft gegeben hat. Man richtet dies gehäuft auf einer Schüssel an und garniert es mit beliebig ausgestochenem Butterteig, oder gibt es in einen Butterteig-Reifen oder in eine Pasteten-Form.

906. Marinierter Hecht (Brochet mariné.)

wird wie der marinierte Karpfen zubereitet (Nr. 890.)

Digitized by Google

907. Hecht mit Mayonnaise und Aspik. (Brochet en mayonnaise.)

Wenn man einen Hecht so wie den gekochten Hecht zubereitet hat, läßt man ihn im Sud erkalten, nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, entfernt die Gräten, bricht den Fisch in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an, gibt Mayonnaise darüber und ziert die Schüssel schön mit Aspik und hartgesottenen Eiern.

908. Vom Schill.

Der Schill ist ein Raubfisch. Er hat ein sehr weißes und noch schmackhafteres Fleisch als der Hecht. Man kann ihn in einem Tuche eingeschlagen mehrere Wochen lang auf dem Eis aufbewahren, wodurch sein Fleisch sehr mürbe wird. Man soll den Schill stets einige Tage liegen lassen, da er im frischen Zustande zu spröde ist.

909. Schill mit holländischer Butter-Sauce. (Sandre sauce à la hollandaise.)

Dieser wird wie der gekochte Hecht (Nr. 894) zubereitet und mit in Salzwasser gekochten Erdäpfeln garniert. Kalte oder warme Senf- oder Holländer-Sauce wird beigegeben.

910. Gedünsteter Schill mit Kräutern [flämischer Art] (Sandre à la flamande.)

wird wie der „Gedünstete Hecht mit Kräutern" (siehe Nr. 900) bereitet.

911. Schill-Schnitten (Filet de sandre.)

werden auf dieselbe Weise wie die Hechten-Schnitten zubereitet (Nr. 898).

912. Schill-Schnitten mit feinen Kräutern (Filets de sandre aux fines-herbes.)

bereitet man wie die Hechten-Schnitten mit feinen Kräutern (Nr. 899).

913. Gebackene Schill-Schnitten. (Filets de sandre à la Horly.)

Nachdem man einen Schill abgeschuppt, aufgemacht und gereinigt hat, wird er gespalten, abgehäutet und die Gräten ausgelöst. Dann schneidet man vom Fisch stark daumenbreite, 2 messerrückendicke, ziemlich lange Filets, welche man, nachdem man sie mit Citronensaft betropft hat, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einigen Lorbeerblättern und etwas blätterig geschnittener Zwiebel bedeckt und so 1 Stunde liegen läßt. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten trocknet man diese Schnitten schnell ab, bestreut sie mit Semmelbröseln, die mit Mehl vermengt sind, und bäckt sie schnell. Man richtet sie dann zierlich an und serviert Paradies-Sauce dazu.

914. Faschierte Schill-Schnitten. (Filets de sandre farci crême au gratin.)

Nachdem der Schill abgeschuppt, abgehäutet, aufgemacht und gewaschen worden ist, werden die Rippengräten entfernt und aus dem Fleische 2 messerrückendicke und ziemlich lange Stücke geschnitten. Diese bestaubt man mit Salz und Pfeffer, bestreicht sie messerrückendick mit Fisch-Fasch und rollt sie zusammen. Hierauf wird eine Cafferolle von Silber, Porzellan oder Weißblech (man wählt nämlich eine solche, die sich zum Dunstkochen eignet) mit Butter bestrichen und etwas Fasch darauf gegeben. Man stellt dann die Schnitten hinein, jedoch,

Digitized by Google

um das Aufrollen zu verhüten, mit den aufgerollten Enden aneinander und gibt immer zwischen 2 Schnitten etwas Fasch. Oben streicht man auch eine fingerdicke Schichte Fasch darauf, bedeckt alles mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, stellt es durch 1 Stunde in Dunst und trägt es auf. Oder man bestreicht eine Schüssel, welche man später auch auftragen kann, mit Butter, setzt sie mit Mehl aus und füllt sie in obiger Weise. Diese Schüssel wird auf einem Blech in die ziemlich heiße Röhre gestellt, mit gefettetem Papier bedeckt, dieses nach $^1/_4$ Stunde entfernt und die Schüssel im Ganzen $^3/_4$ Stunden in der Röhre gelassen. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten gibt man Rahm und Semmelbröseln darauf. Man serviert dazu Paradies- oder Butter-Sauce mit Citronensaft.

915. Gebackener Schill. (Sandre frit.)

Man schuppt den Schill ab, spaltet ihn, löst die Rippengräten aus und schneidet dann jede Seite über der Haut messerrückentief und ebenso breit auseinander und bestreut sie dann mit Salz und Pfeffer. Vor dem Anrichten trocknet man diese zwei Hälften Schill schnell ab, bestreut sie gut mit Semmelbröseln, gemischt mit Mehl, bäckt sie langsam in sehr heißem Fett und richtet sie an.

916. Gezupfter Schill (Emincé de sandre.)

wird wie der „gezupfte Hecht" zubereitet (Nr. 905).

917. Schill-Schnitten mit Aspik, Salat und Mayonnaise.

Dabei ist dasselbe Verfahren wie bei den „Hühnern mit Salat und Aspik" (Nr. 853) zu beobachten.

918. Fogosch.

Dieser Fisch wird ebenso wie der Schill bereitet.

919. Barsch. (De la perche.)

Der Barsch oder Berschling ist ein schöner Fisch, dessen Schuppen klein und hart sind und so fest sitzen, daß man sie mit einem flachen Reibeisen abschabt oder den Fisch mit den Schuppen kocht und diese dann erst abstreift oder man schneidet mit einem sehr scharfen Messer die Haut sammt den Schuppen ab. Das Fleisch ist sehr wohlschmeckend. Der Barsch, welcher wie der Hecht zubereitet wird, kann so wie dieser einige Zeit an einem kühlen Ort oder auf dem Eise aufbewahrt werden.

920. Huchen. (Houchen.)

Der Huchen ist in der Größe dem Lachs ähnlich; sein Fleisch ist sehr weiß und fein und besonders gut, wenn man den Fisch mehrere Tage auf dem Eis liegen läßt. Man salzt ihn immer einige Stunden vor dem Gebrauche ein und kann ihn ebenso wie den Schill zubereiten.

921. Die Lachsforelle. (Truite saumonée.)

Die Lachsforelle gleicht theils dem Lachs, theils der Forelle. Ihr Fleisch ist feiner als das des Lachses, jedoch diesem ähnlich. Sie ist meistens fett, weshalb man bei ihr auch eine warme Zubereitung vorzieht. Man kann sie jedoch auf jede Art, wie den Lachs oder die Forelle zubereiten.

922. Lachs.

Das Fleisch der Lachse ist sehr angenehm schmeckend, jedoch schwer verdaulich, besonders im geräucherten Zustande.

Digitized by Google

923. Blaugekochter Lachs. (Saumon sauce mayonnaise et aspic.)

Die beste Zubereitung des Lachses besteht darin, daß man ihn blau abkocht, wodurch sein feiner Geschmack sehr gehoben wird. Nachdem man den Lachs unter dem Kopfe eingeschnitten, dann aufgemacht, ausgenommen und gewaschen hat, wird er mit dem Bauch auf den Einsatz der Fischwanne gelegt und mit Spagat vom Kopf bis zum Schweif leicht überbunden. So stellt man den Einsatz mit dem Fisch, in dessen Rachen man ein Stück Holz gegeben hat, in die Fischwanne, übergießt den Lachs mit 1 Liter siedendem Essig und gießt dann an der Seite soviel siedendes Salzwasser dazu, daß die Flüssigkeit fingerhoch über dem Fische steht. Hierauf bedeckt man die Fischwanne mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, gibt überdies einen passenden Deckel darauf und läßt den Fisch so 1 bis $1^1/_2$ Stunde auf dem Herd stehen, während welcher Zeit der Sud immer siedend heiß sein muß, jedoch nicht kochen darf. Der Lachs wird sodann mit dem Einsatz herausgehoben, abgebunden und behutsam auf eine Schüssel gelegt, die man mit Citronenspalten und Petersilie garniert. Der Fisch wird mit Butter bestrichen. Dazu serviert man Holländer- oder geschlagene Senf-Sauce, oder Mayonnaise und Essig und Öl. Will man den Lachs aber kalt geben, so muß er in seinem Sude auskühlen, wird dann herausgenommen, und, wie oben gesagt, mit Aspik angerichtet. Dazu serviert man Mayonnaise. In den Rachen des Fisches gibt man beim Anrichten anstatt des Holzes eine Citronenscheibe oder 1 Sträußchen Petersilie.

924. In Salzwasser gekochter Lachs.

Dieser wird ebenso wie der blaugekochte Lachs bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man ihn nicht mit Essig, sondern nur mit siedendem Salzwasser übergießt. Dazu serviert man Holländer-, Senf- oder Butter-Sauce mit Citronensaft.

925. Lachs-Schnitten. (Filets de saumon.)

Nachdem man einen Lachs abgeschuppt und abgehäutet hat, schneidet man aus dem Fleisch 2 messerrückendicke, runde Scheiben, legt diese neben einander in eine mit Butter bestrichene Casserolle, bestaubt sie mit Salz und Pfeffer, übergießt sie mit zerlassener Butter und bedeckt sie mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden diese Schnitten auf mittelstarkes Feuer gestellt und 2 bis 3 Minuten gebraten, dann jedes Stück umgewendet und auf der anderen Seite ebensolange gebraten. Man richtet die Schnitten hierauf rundlaufend auf einer Schüssel an und gibt in die Mitte Holländer-, Senf- oder Butter-Sauce mit Citronensaft.

926. Lachs-Schnitten mit Kapern. (Filets de saumon sauce aux câpres.)

Diese werden wie die vorhergehenden Lachs-Schnitten bereitet und mit pikanter Kapern-Sauce serviert.

927. Lachs-Schnitten mit feinen Kräutern. (Filets de saumon aux fines-herbes.)

Diese werden wie die „Hechten-Schnitten mit feinen Kräutern" (siehe Nr. 899) zubereitet.

928. Lachs mit Mayonnaise. (Saumon sauce mayonnaise.)

Der in seinem Sud vollkommen ausgekühlte, blau gekochte Lachs wird behutsam mit dem Bauch auf eine Schüssel gelegt; hierauf ziert man ihn, wenn

Digitized by Google

man hat, am Rücken mit Silberspießchen, an welche man Krebse, Trüffeln und Hahnenkämme steckt. Um den Fisch herum gibt man auf die Schüssel: Krebse, verschiedenfärbiges, zerhacktes oder zierlich ausgestochenes Aspik, Citronenscheiben, gefärbte Butter und dergleichen. Selbst an dem Fisch können Zierathen angebracht werden. Anstatt des Holzes gibt man in den Rachen eine Citronenscheibe. Man muß darauf achten, daß alles geschmackvoll und zierlich aussieht. Beliebige Mayonnaise wird in einer Saucière beigegeben.

929. Lachs mit Mayonnaise, Aspik, Eier und Salat.

Dies wird gewöhnlich von Lachs-Überresten bereitet und zwar auf dieselbe Weise wie Hühner mit Aspik, Eier und Salat (Nr. 853).

930. Schaiden, gekocht.

Hat man einen kleinen Schaiden, so behandelt man ihn wie den Schill oder Hecht. Will man ihn kochen, so schneidet man ihn in daumendicke, beliebig große Stücke, salzt diese, legt sie auf den Einsatz der Fischwanne und mit diesem in die Wanne; oder, in Ermanglung dessen, gibt man die Fischstücke in eine Pfanne und übergießt sie dann mit siedendem Salzwasser, gibt einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier und einen Deckel darauf und läßt sie so auf dem Herd durch beiläufig 1 Stunde stehen, während welcher Zeit der Sud immer siedend heiß sein muß, jedoch nicht kochen darf. Man richtet die Fischstücke dann auf einer Schüssel an, und gibt eine beliebige Sauce dazu, als: Holländer-, geschlagene Senf-, Jus-Sauce mit Citronensaft.

Schaiden, in Mehl gebraten: Man schneidet den Schaiden in beliebige Stücke, salzt diese und brät sie in Fett oder taucht sie vorher auf beiden Seiten in Mehl.

Schaiden, paniert: Man taucht die Fischstücke in Mehl, dann in aufgeklopfte, gesalzene Eier, dann in Semmelbröseln und bäckt sie wie Kalbsschnitzeln.

Zu den gebratenen Fischstücken serviert man Erdäpfel, zu den gebackenen gibt man beliebigen Salat; zu beiden kann man Citronenscheiben geben.

931. Schaiden mit Milchrahm.

Der in Stücke geschnittene, gesalzene und gebratene Schaiden wird mit Milchrahm übergossen, aufgekocht, etwas Kapern dazu gegeben und Erdäpfel-Schmarren oder dergleichen dazu serviert.

932. Grundeln, Weißfische und Bleinzeln.

Die größeren Grundeln und Weißfische werden abgeschuppt, aufgemacht, ausgenommen, eingeschnitten (geschröpft), gesalzen und 1 Stunde liegen gelassen, dann mit Semmelbröseln, die man mit Mehl oder Gries vermengt hat, gut bestreut und gebacken. Kleine Grundeln und Weißfische werden nur eingeschnitten, gesalzen und gebacken. Man gibt sie zum Garnieren von Gemüsen.

933. Der Aal.

Der Aal hat ein sehr feines, wohlschmeckendes Fleisch, welches jedoch sehr fett und auch schwer verdaulich ist. Es ist daher am besten, ihn zu braten, da sich dadurch das meiste Fett absondert. Weil das Fleisch des Aales sehr zart ist, soll er auch nie liegen bleiben und womöglich lebend in die Küche gebracht werden.

Digitized by Google

934. Gedämpfter Aalfisch. (Anguille braisée.)

Nachdem man den Aal abgehäutet und rein geputzt hat (siehe „Fastensuppe vom Aalfisch" Nr. 147), rollt man ihn schneckenförmig zusammen, so daß der Schweif zuerst einwärts gedreht wird, und der Kopf nach aufwärts gerichtet steht. Damit nun der Aal in dieser Lage bleibt, wird er mit kleinen Spießen durchstochen auf den Einsatz der Fischwanne gebunden und gesalzen. In die Fischwanne gibt man unterdessen 16 Deka Butter, 1 kleine Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, 5 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und 1 Lorbeerblatt; dies läßt man etwas eingehen, legt dann den Aal darauf, begießt ihn mit $^1/_2$ Liter rothen Wein und so viel Suppe, daß die Flüssigkeit den Fisch bedeckt. So läßt man ihn ungefähr $^1/_2$ bis 1 Stunde zugedeckt dünsten. Sodann hebt man ihn mit dem Einsatz heraus, stellt ihn auf ein Tuch, bedeckt ihn mit einem zweiten Tuche, damit sich das Fett des Fisches darin einsaugt, entfernt dann den Spagat und legt den Aal auf die Schüssel. Von dem Saft wird mit etwas Butter und Mehl eine Sauce abgerührt, diese dann passiert und entfettet, wenn man hat, etwas Madeira-Wein dazugegeben, aufgekocht und in einer Sauciere beigegeben.

935. Gebratener Aal. (Anguille à la broche.)

Nachdem man den Aal, wie bereits angegeben, vorgerichtet hat, wird er in 3 Finger breite Stücke geschnitten; diese werden an einen kleinen Spieß der Quere nach angesteckt, nach jedem Stück gibt man entweder 2 Salbei- oder 2 Lorbeerblätter. Man bestaubt sie mit Salz und Pfeffer und bindet sie an einen großen Spieß, brät die Aalstücke schnell (beiläufig 20 Minuten) und serviert sie gleich mit Citronenstücken. Man kann den Fisch auch, wenn er halb gebraten ist, mit Semmelbröseln bestreuen und so fertig braten lassen. Anstatt an dem Spieße, kann man den Aal auf gleiche Weise in einer flachen Pfanne in der Röhre braten.

936. Weiß eingemachter Aal. (Anguille à la poulette.)

Nachdem man den Aal vorgerichtet hat, wird er in 2 Finger breite Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Hierauf legt man den Aal auf eine Serviette, damit alles Fett abfließt, richtet ihn dann in einer Schüssel an und serviert dazu eine beliebige Sauce: Jus-, Senf-, Holländer-Sauce oder dergleichen.

937. Aal mit Mayonnaise und Aspik. (Anguille en mayonnaise et aspic.)

Der Aal wird wie der „weiß eingemachte Aal" bereitet, dann läßt man ihn in seinem Sud erkalten, richtet ihn zierlich auf einer Schüssel an und garniert ihn schön mit ausgestochenem und zerhacktem Aspik, gefärbter Butter und dergleichen. Die Mayonnaise wird in einer Saucière beigegeben und der Fisch etwas damit bestrichen. Auch kalte Senf-Sauce kann dazu serviert werden. Man kann den Aal auch im Ganzen lassen und zwar so zusammenrollen und vorrichten, wie bei dem „Gedämpften Aalfisch" (Nr. 934) angegeben ist.

938. Marinierter Aal. (Anguille marinée.)

Diesen verwendet man zu Salat. Man zieht dem marinierten Aal die Haut ab und schneidet ihn in beliebige Stücke; jedoch ist es des Ansehens wegen immer besser, ihn in größere Stücke zu schneiden.

939. Die Aalraupe.

Die Aalraupe, die man auch Quappe, Trusche und Aalruthe nennt, hat Ähnlichkeit mit dem Aal. Ihr Fleisch, das man auf dieselben Arten wie das des

Digitized by Google

Aales bereitet, ist fein und widersteht nicht so leicht wie dieses. Ein besonders gutes Gericht gibt die große, blaßrothe Leber der Aalraupe, die man in der Pastete serviert. Der Rogen dieses Fisches wird für ungesund gehalten. Zum Abliegen eignet sich dieser Fisch nicht.

940, 941, 942. Stör, Sterlet und Hausen.

Der Stör hat viel Ähnlichkeit mit dem Hausen; sein Fleisch ist weiß und schmackhaft.

Der Sterlet ist dem Stör sehr ähnlich und wird, wenn er frisch ist, als feineres Gericht betrachtet als der Stör; der aus seinem Rogen bereitete Caviar wird für den besten gehalten.

Der Hausen übertrifft den Stör und Sterlet an Größe. Sein Fleisch hat einige Ähnlichkeit mit dem Kalbfleisch. Aus seinem Rogen wird ebenfalls Caviar bereitet.

Hausen, Stör und Sterlet unterliegen denselben Zubereitungen wie der Schaiden.

943. Hausen, Stör und Sterlet mit Mayonnaise und Aspik.

Das Vorgehen ist dasselbe wie bei Hühnern mit Aspik, Eier und Salat (Nr. 853).

944. Marinierte Fische (Fisch-Salat).

Aal, Thunfisch, Rheinlachs, Meerkrebs, Pricken, Häring, geräucherter Lachs, Sardellen, russische, marinierte Sardinen ꝛc., eignen sich vorzüglich zu Salat und dergleichen. Man schneidet die abgehäuteten, marinierten oder gekochten Fische in nette Stücke und gießt Essig und Öl darüber. Wenn man will, so zerdrückt man früher Schalotten, Rocambole ganz fein, gießt Essig darüber, läßt dies $^1/_4$ Stunde stehen und seiht es dann über die Fische. Man gibt diesen Salat in eine runde Schüssel; wenn möglich sollen die Fische erhöht angerichtet sein. Von einem großen Stück Butter schabt man mittelst eines Blechlöffels oder stumpfen Messers ein Blatt. Beim Schaben hält man nämlich das Messer so, daß sich die Butter gegen den Daumen drängt, wodurch sich ein gerippтes, beliebig großes Blatt bildet; hat man die nöthige Anzahl solcher Blätter, so stellt man sie in gefälliger Form gleichsam zu einer Blume oder Schale zusammen, stellt diese erhöht in die Mitte der Fische und füllt dieselbe kurz vor dem Auftragen mit Caviar. Die Schüssel garniert man mit geputzten, gespaltenen, gewaschenen Sardellen, von denen man die Gräten entfernt hat, dreht die Sardellen über den Zeigefinger schneckenförmig und gibt in die Mitte etwas geräucherten Fisch oder Kapern. Dann ziert man die Schüssel mit Oliven (mit oder ohne Schale), von denen man den Kern mittelst eines Messers vorsichtig herausgeschnitten und anstatt dieses ein kleines Stück geräucherten Lachs oder Sardelle gegeben hat und hervorstehen läßt. Um die Oliven zu schälen, setzt man oben das Messer an und nimmt die Schale, indem man die Olive dabei immer dreht, ab. Der Kern wird dann herausgenommen und die Olive wieder zusammengestellt. Ferner garniert man die Schüssel mit kleinen Butterblumen, die man, ähnlich wie oben gesagt, geformt und mit Caviar oder mit Oliven gefüllt hat, dann gibt man auch färbige Butter, Aspik, Citronenspalten, Orangenstücke, Kapern und dgl. dazu. Man muß dies alles schön geschmackvoll ordnen. Essig und Öl wird beigegeben. Diesen Fisch-Salat gibt man als Assiette zum Souper oder Thee oder auch zum Gabelfrühstück. Man serviert dazu Sherry-Wein.

Digitized by Google

945. Seezungen (Sol).

Von diesen wird rundherum der Rand weggeschnitten, die Haut vom Schweif gegen den Kopf auf beiden Seiten ganz abgezogen, der Kopf mit dem Eingeweide weggeschnitten, der Fisch ausgewaschen und gesalzen. In kochendes Salzwasser wird der gereinigte Fisch gegeben, einmal aufkochen gelassen, hierauf in einer Schüssel angerichtet, mit Kartoffeln garniert und mit heißer Butter, Sauce à la Hollandaise oder beliebiger Sauce zu Tische gegeben.

946. Gebackener Sol (Seezunge).

Der von Haut befreite gut gereinigte Sol wird der Länge nach 3 mal eingeschnitten, gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln bestreut und auf beiden Seiten gelb gebacken, hierauf in einer Schüssel angerichtet zu Tische gegeben.

947. Sol mit gratin.

Der gesalzene Sol wird der Länge nach 3 mal eingeschnitten mit Semmelbröseln bestreut, auf einer Pfanne in heißem Fett gelb gebacken, hierauf in einer Schüssel angerichtet und mit dressierten Champignons (siehe Nr. 451) belegt. Unterdessen werden Champignons und Zwiebel fein geschnitten in Butter geröstet, mit Madeira-Sauce aufgegossen und gut aufkochen gelassen und diese Sauce über den gebratenen Sol gegossen, mit nussgroßen Stücken Maitre-Butter belegt und so $^1/_4$ Stunde in die Röhre gegeben, hierauf serviert.

948. Gebackene Seezungen auf Wiener Art.

Von 1 Kilo Seezungen, welche nach Angabe Nr. 945 abgezogen und gereinigt sind, werden beliebige aber gleichgroße Stücke geschnitten und diese mit Öl bestrichen, mit Salz und Pfeffer, fein geschnittener grüner Petersilie und fein nudelich geschnittener Zwiebel bestreut und so 1 Stunde liegen gelassen, worauf man sie mit einem Tuche abtrocknet, in Mehl taucht und auf beiden Seiten gelb bäckt, in einer Schüssel anrichtet und mit Paradies-Sauce serviert.

949. Sol am Rost gebraten.

Der abgezogene gereinigte Sol wird in beliebige Stücke geschnitten, mit warmer Butter auf beiden Seiten bestrichen, mit Salz bestreut und am Rost auf beiden Seiten gelb gebraten. Hierauf in einer Schüssel angerichtet mit Maitre-Butter zu Tische gegeben. Anstatt am Rost kann in gleicher Weise der Sol auf einer flachen Pfanne gebraten werden.

950. Von der Steinbutte [Scholle]. (Turbot.)

Diese unter den Plattfischen die größte, hat zwar ein sehr wohlschmeckendes, jedoch mehr hartes als zartes Fleisch und ist besonders das Fleisch der untern Seite, welche mit einer weißen Haut bedeckt ist, feiner als jenes der obern Seite, von welcher man die Schuppen beseitigt und das Eingeweide, welches zunächst dem Kopfe ist, herausnimmt. Die Steinbutte wird wie alle übrigen Meerfische um 10 Minuten länger in Salzwasser gekocht, als die Süßwasserfische und mit Sauce Hollandaise serviert.

951. Von den Meerfischen.

Alle Meerfische werden, wie der Lachs, in Salzwasser 10 Minuten länger gekocht als die Süßwasserfische und mit Holländer- oder Butter- oder

Digitized by Google

geschlagener Senf-Sauce und Citronenspalten serviert. Man kann auch noch überdies eine Kräuter- oder beliebige Mayonnaise beigeben. Gesotten und gebacken werden die Makrele, die Scholle und der Carlet. Wenn man die gesottenen Meerfische auf der Schüssel angerichtet hat, so bestreicht man sie mit Butter oder übergießt sie schnell mit heißem Öl.

952. Überreste von Fischen.

Man kann Überreste von Fischen in gefälligem Aussehen, den andern Tag wieder zu Tisch geben. Um derlei Überreste aufzubewahren, gibt man sie in eine Porzellan-Schüssel und bedeckt sie mit einem Tuch, welches man in den Sud, worin die Fische gekocht wurden, getaucht hat. Es ist daher gut, sich immer einen solchen Sud in einem irdenen, Porzellan- oder Glasgeschirr aufzubewahren, da man denselben auch oft zum Aufgießen von Saucen benöthigt. Man serviert diese Überreste mit Essig und Öl oder mit Mayonnaise oder legt sie in Aspik ein; man kann sie auch wie den gezupften Hecht oder Schill bereiten und mit einer beliebigen Sauce servieren oder in Pasteten geben, wozu besonders die gebratenen Fisch-Überreste zu verwenden sind.

953. Von den Krebsen.

Es gibt dreierlei Krebse, nämlich: Flußkrebse, Seekrebse (Hummer) und Taschenkrebse oder Krabben (See- oder Meerspinne). Da alle Krebse mehr oder weniger mit Schlamm bedeckt sind, so werden sie lebend mit frischem Wasser so lange abgewaschen, bis alle Unreinigkeit entfernt ist. Die Krebse werden vorzüglich in den Sommermonaten genossen.

954. Krebse ablochen. (Ecrevisses.)

Man gibt in eine Casserolle 20 Stück lebende, gewaschene Krebse, gießt so viel Wasser darauf, daß sie damit bedeckt sind, salzt sie sehr gut, gibt 1 Eßlöffel voll Kümmel und 10 Sträußchen zusammengebundene Petersilie dazu und läßt die Krebse so beiläufig 15—20 Minuten, nämlich bis sie roth sind, zugedeckt kochen und serviert sie dann auf einer zierlich zusammengelegten Serviette gehäuft (pyramidenartig) angerichtet, heiß, oben mit grüner Petersilie leicht bestreut. Die Scheren sollen alle gegen oben gerichtet sein; einige Krebse legt man unten auf die Schüssel, mit den Scheren gegen den Rand derselben gekehrt. Oder man richtet sie auf einer Schüssel an und bedeckt sie mit einer Serviette. Zu bemerken ist, daß man beim Auftragen von Krebsen jeder Person 1 großen, flachen Teller, 1 Dessertmesser und (da die Servietten leiden würden) eine Papier-Serviette oder statt dieser 1 Bogen weißes Goldschlag- oder gewöhnliches Fließpapier serviert. Krebse werden als Assiette gegeben. Anstatt die lebenden Krebse mit kaltem Wasser zuzustellen, kann man sie auch sogleich in siedendes Wasser geben und den Kümmel in einen Tüllappen einbinden.

955. Krebse in Wein gekocht.

30 Stück gewaschene, lebende Krebse gibt man in eine Casserolle und gießt beiläufig 1 Liter kochenden weißen Wein, den man ziemlich stark gesalzen und etwas gepfeffert hat, darauf und siedet die Krebse zugedeckt etwa 10 Minuten bis sie roth sind. Man serviert sie dann wie vorher angegeben. Man gibt in eine Casserolle so viel Krebse als nöthig sind, blätterig geschnittene Trüffeln, etwas Salz und soviel Madeira-Wein, daß er über die Krebse zusammengeht, deckt es mit einem passenden Deckel zu, kocht sie $^1/_4$ Stunde und läßt sie zugedeckt stehen

Digitized by Google

bis zum Anrichten. Die Krebse richtet man auf einer Schüssel an, deckt sie mit einem Deckel oder einer Serviette zu und gibt die Sauce in einer Saucière, wenn man will mit etwas Zucker und Limonensaft zu Tische.

Oder man kocht beiläufig 1 Liter gewässerten Wein mit 1 Stück blätterig geschnittener Zwiebel, 1 Eßlöffel voll Kümmel, einigen Körnern Gewürz und 5 Sträußchen zusammengebundener Petersilie. Unterdessen gibt man die lebenden, gewaschenen Krebse in eine Casserolle. Wenn der Wein gut gekocht hat, so seiht man ihn über die Krebse, gibt 1 starken Eßlöffel Salz dazu und läßt sie zugedeckt mit einem Stück Butter kochen, bis sie roth sind. Sie können auch mit Champagnerwein gekocht werden, welcher in einer Saucière beigegeben wird. Der Wein muß immer über den Krebsen zusammengehen und sie müssen immer zugedeckt sein.

956. Krebse mit Milchrahm. (Ecrevisses à la crême aigre.)

(Man wählt hiezu immer große Krebse.)

5 Sträußchen grüne Petersilie, ebensoviel Kerbelkraut, 3 Champignons, 3 Schalotten, 3 Rocambole, dieses alles wird sehr fein geschnitten und in 16 Deka Butter etwas geröstet, dann gibt man $^1/_4$ Liter Essig, 1 Kaffeelöffel voll Kümmel, das nöthige Salz und 1 Liter Rahm dazu und läßt dies gut aufkochen, worauf man 24 Stück gewaschene, lebende Krebse in eine Casserolle gibt und diesen Sud durch ein Sieb darüber gießt und durch $^1/_4$ Stunde gut zugedeckt kochen läßt. Man richtet sie dann in einer tiefen Schüssel an und bedeckt sie mit einer Serviette. Die Sauce wird in einer Saucière beigegeben.

957. Krebse à la Bordelaise. (Ecrevisses à la Bordelaise.)

Man gibt in eine tiefe Casserolle 12 Deka frische Butter, gibt darauf je 5 Blätter Zwiebel, Carotte, Petersilie, Porre, Sellerie, 8 Deka mageren, rohen Schinken und läßt alles zusammen zugedeckt überdünsten. Dann gibt man 2 Deka Suppen-Glace, 4 Löffel Paradiesäpfel-Purée, 4 Löffel Cognac bei und legt darauf 15 Stück Solokrebse, jedoch so, daß sie auf die Füße zu liegen kommen, gibt das nöthige Salz, Pfeffer, $^3/_4$ Liter weißen Bordeaux-Wein zu und läßt es zugedeckt so lange kochen, bis die Krebse roth sind. Dann gibt man die Krebse auf eine Schüssel und deckt sie zu, damit sie im Dunste bleiben. Die Sauce läßt man noch einmal aufkochen, passiert sie dann und serviert sie zu den heißen Krebsen in einer Saucière.

958. Krebs-Würste. (Boudins d' écrevisses.)

Man kocht 30 Krebse kleinster Gattung (Ragout-Krebse) in Salzwasser, löst sie aus, überschneidet das Ausgelöste, die Schweifchen und die rothen Eier der Weibchen; hierauf stoßt man die Krebsschalen ganz fein, röstet sie in 12 Deka Butter durch 10—15 Minuten und drückt dies dann durch ein Tuch in kaltes Wasser, wo die Krebsbutter stockt und dann abgenommen wird. Nun schneidet man klein würfelig ein gebratenes oder gekochtes Bries, 1 Hühnerbrust, 1 in Salzwasser gekochte Gänseleber, und gibt dies zu dem überschnittenen Krebsfleisch in eine tiefe Schüssel, wozu man noch 24 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln gibt. Nun gibt man noch die Krebsbutter, 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, etwas Pfeffer, Muscatblüte und Salz nach Geschmack dazu und vermengt alles gut. Nachdem man feine Bratwurstdärme sehr gut in frischem Wasser gereinigt und in demselben $^1/_4$ Stunde liegen gelassen hat, füllt man sie

Digitized by Google

mit dem bereiteten Fasch mittelst einer Spritze an. Dann bindet man sie fingerlang mit Spagat ab, läßt diese Würste in Butter auf beiden Seiten langsam braten und serviert sie mit feinen Gemüsen oder Purée's.

959. Hummer [warm mit Sauce]. (Homard chaud, sauce à la hollandaise.)

Der Hummer wird in kaltem Wasser mit einer Bürste behutsam gewaschen, hierauf legt man ihn in eine passende Casserolle, gibt soviel kochendes Salzwasser dazu, daß es über dem Hummer 3 fingerhoch zusammengeht und deckt ihn zu. Die Kochzeit richtet sich nach der Größe desselben, die kleineren $^3/_4$ Stunden, die größeren 1 Stunde. Wird er warm serviert, so nimmt man die Scheren und den Schweif ab und legt den Vordertheil auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel. Den Schweif schneidet man der Länge nach durch, ebenso schneidet man von den Scheeren die Schale durch und nimmt das Fleisch heraus, schneidet es zierlich und legt es wieder auf die Schale. Ebenso wird es bei den Scheren gemacht. Nun wird der Hummer auf der Schüssel zusammengesetzt und mit dem Sude leicht begossen, dann mit einer warmen Sauce tartare, sauce à la hollandaise oder einer andern pikanten Wein-Sauce serviert. Das muß alles sehr schnell und vorsichtig geschehen, da es warm zu Tische kommen muß.

960. Hummer mit kalter Sauce.

Der Hummer wird wie oben angegeben gekocht, nach gänzlichem Erkalten aus dem Sude herausgenommen und der Länge nach durchgeschnitten. Von den Scheren des Hummers wird die Schale fingerbreit weggeschnitten und alles Fleisch behutsam herausgenommen. Die Eier des Hummers werden, wenn welche vorhanden sind, mit den kleinen Fleischstücken, 4 hartgekochten und 2 rohen Eierdottern, nach Belieben etwas Schalotten, Rocambole und 4 Eßlöffel französischen Senf im Mörser fein gestoßen, passiert und dann mit 6 Eßlöffel feinem Öl, etwas Bertram-Essig oder Citronensaft, fein geschnittener Petersilie, Pfeffer und dem nöthigen Salz zu einer dicklichten Sauce gut abgerührt. Hierauf richtet man den Hummer auf einer Schüssel oder in die Hummerschale und Scheren an, überzieht ihn mit etwas Sauce und gibt das Übriggebliebene in einer Saucière bei.

961. Hummer mit Mayonnaise. (Homard à la Provençale.)

(Hierzu Abbildung auf Tafel XII.)

Der Hummer wird so behandelt wie der in Nr. 959 angegebene. Hierauf schneidet man Häuptelsalat in längliche Stücke, mischt die Abfälle des Hummerfleisches und einige Löffel Mayonnaise dazu, rührt es gut untereinander und füllt die Schalen und Scheren damit. Dann legt man das geschnittene Hummerfleisch zierlich darauf und dressiert mit geschlagener Mayonnaise auf dasselbe mittelst einer Papierdüte beliebige Verzierungen und gibt in einer Saucière beliebige Mayonnaise dazu.

Languste ist ein Krebs, ähnlich dem Hummer, nur mit dem Unterschiede, daß die Languste keine Scheren hat.

Der Schweif von Hummer oder Languste wird an der Seite aufgeschnitten, der obere Deckel abgehoben, das Fleisch behutsam herausgenommen, in nette Stücke geschnitten, zierlich in die Schale gelegt und mit Aspik oder Mayonnaise verziert.

962. Hummer-Salat. (Salade de homard.)

Der Hummer wird gekocht, die rothen Eier davon abgelöst und diese im Mörser fein gestoßen, dann mit Öl begossen, verrührt, passiert und zugedeckt an

Digitized by Google

einen kühlen Ort gestellt. Die großen Stücke Fleisch, die man aus dem Hummer ausgelöst hat, werden nett zugeschnitten, mit Salz bestreut und mit Essig und Öl begossen. Die schon vorgerichteten Eier des Hummers werden nun mit einer Mayonnaise verrührt, welche dadurch schön blaßroth wird; hierauf gibt man in eine Schüssel zerhacktes Aspik, belegt dieses rundlaufend mit dem Hummerfleisch und bestreicht dieses mit Mayonnaise, gibt dann wieder Hummerstückchen, die man mit dem Rest der Mayonnaise bedeckt. Man garniert diesen Salat sehr zierlich mit verschieden gefärbtem Aspik, Oliven, hartgekochten Eiern, Häuptel-Salat und dergleichen.

963. Homard à l'américaine.

Man gibt in eine flache Casserolle 6 Deka feinstes Öl oder 6 Deka Butter, 1 Häuptel Zwiebel und 3 kleine Carotten sehr fein geschnitten und läßt das blaßgelb rösten; dann gießt man es mit 1 Liter weißen Wein und $^1/_2$ Liter Bouillon auf, gibt 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer dazu und läßt es zur Hälfte einkochen.

Unterdessen wird ein lebender, gewaschener Hummer oder eine Languste in fingerbreite Stücke geschnitten, mit dem nöthigen Salz und Pfeffer bestreut. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man den zerschnittenen Hummer in die Casserolle zu dem Gedünsteten und läßt es zugedeckt so lange dünsten, bis sich die Schale roth zeigt. Dann gibt man 3 Löffel Paradiesäpfel-Purée, 2 Löffel Cognac, 3 Löffel Madeira-Wein und, wenn man will, 1 Löffel Suppen-Glace dazu und läßt alles zugedeckt noch einmal aufkochen. Dann richtet man die Hummerstückchen auf einer tiefen Schüssel an und gießt die Sauce darüber. Man kann auch die Schalen wegnehmen und die Sauce darüber passieren.

964. Meerspinnen (Krabben).

Die Behandlung ist wie bei Hummer und Languste. Man richtet sie gehäuft auf einer Serviette an und serviert Butter dazu. Man verwendet sie auch als Garnitur zu großen Fischen.

965. Meerspinnen (Grancevoli, Taschenkrebs, Krabbe).

Man kocht die Meerspinnen wie die Krebse in Salzwasser so lange, bis dieses anfängt einen Schaum zu bilden, worauf man sie herausnimmt und ihnen die Beine abnimmt; dann löst man alles aus der Schale, ebenso aus den oberen Gliedern und gibt zu diesem Ausgelösten den Saft und das Gelbe, entfernt aber (weil unbrauchbar) die Eier, das Haarige und Schwarze. Man füllt nun die Schale, bestreut sie mit Salz, nach Belieben mit etwas grüner Petersilie und Semmelbröseln, tropft dann etwas Citronensaft und kaltes Öl darauf, stellt die Schalen auf das Blech, gibt sie 5 Minuten in die Röhre und richtet sie dann an. Zu erwähnen ist, daß die Meerspinnen bei Vollmond besonders fett sind.

966. Fischotter.

Das Fleisch der Fischotter ist dem des Rothwildes sehr ähnlich, wird auch ebenso wie Wild bereitet und als Fastenspeise gegeben.

967. Stockfisch zu beizen.

Der Kabeljau wird, nachdem er eingesalzen und an Stangen in der Sonne getrocknet ist, Stockfisch genannt. Das Fleisch desselben ist weiß, blätterig und nicht besonders schmackhaft. Damit das Fleisch wieder weich wird, muß der Stockfisch

Digitized by Google

gebeizt werden, und zwar geschieht dies auf folgende Art: Man legt den Stockfisch einige Stunden in weiches Wasser (Fluß- oder Regenwasser), nimmt ihn dann heraus und klopft ihn vorsichtig mit einem hölzernen Fleischhammer. Unterdessen bereitet man von Holzasche eine Lauge, gießt, nachdem sich die Asche vollkommen gesetzt hat, die klare Flüssigkeit ab, gibt in diese den Stockfisch und läßt ihn darin einen Tag liegen. Nach dieser Zeit wird die Lauge beseitigt und der Stockfisch mit weichem Wasser (Fluß- oder Regenwasser) übergossen, welches jedoch dreimal des Tages und 8 Tage hindurch gewechselt werden muß. Nach dieser Zeit wird der Stockfisch herausgenommen und beliebig verwendet.

968. Stockfisch zu kochen. (Morue bouillie.)

Der gebeizte Stockfisch wird, nachdem die Haut abgenommen und er eine Stunde im frischen Wasser gelegen ist, in soviel siedendes Salzwasser gegeben, daß Letzteres über denselben zusammengeht. So läßt man den Stockfisch zugedeckt einmal aufkochen; hierauf wird er beiseite gestellt und $^1/_2$ Stunde zugedeckt in seinem Sude stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird das Wasser abgeseiht, der Stockfisch auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abtropft. Wenn dies geschehen ist, läßt man den Fisch entweder im ganzen Stück oder man schlägt ihn mit einem Backlöffel in kleinere Stücke von einander, gibt diese in eine Schüssel und begießt sie mit Sardellenbutter oder Semmelbröseln. Fein geschnittene Zwiebel, wenn man will, wird in heißer Butter gelb geröstet und hierauf über den angerichteten Fisch gegossen.

969. Gebackener Stockfisch. (Morue rôtie.)

Der gekochte Stockfisch wird in beliebige Stücke geschnitten, diese in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Mit einem Backlöffel werden sie von da herausgenommen, auf Löschpapier gelegt und hierauf in einer Schüssel angerichtet, mit gebackener, grüner Petersilie bestreut und mit Citronenspalten garniert. Der gebackene Stockfisch kann auch mit Gemüsen oder Senf-Sauce zu Tische gegeben werden.

970. Stockfisch mit Erdäpfel und Milchrahm. (Morue à la crême aigre.)

1 Kilo gebeizter Stockfisch wird gekocht und hierauf in nette Stücke geschnitten. Unterdessen bestreicht man eine Schüssel mit Sardellenbutter, belegt diese mit gekochten, fein blätterig geschnittenen Erdäpfeln, gibt eine Lage von dem gekochten Stockfisch darauf und bestreut diese mit geputzten, fein würfelig geschnittenen Sardellen. $^1/_2$ Liter Rahm wird mit 2 Eierdottern abgesprudelt und etwas davon über den Stockfisch gegossen. Dieses wird so oft wiederholt, bis aller Stockfisch hiezu verwendet ist. Als letzte Lage gibt man wieder gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel, übergießt sie mit etwas Rahm, bestreut sie mit Semmelbröseln und begießt diese mit Sardellenbutter. Man stellt nun die angerichtete Schüssel in die Röhre, läßt sie ungefähr $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden darin, damit die Speise eine gelbe Farbe erhält und gibt selbe hierauf zu Tische.

971. Stockfisch mit Öl und Knoblauch.

1 Kilo gekochter Stockfisch wird von den Gräten abgelöst und hierauf das Fleisch, noch warm vom Sud, in eine Casserolle gegeben; dazu kommen: gelb geröstete Zwiebel, fein geschnittene grüne Petersilie und 2 Stückchen zerdrückter Knoblauch. 6 Deka feines Öl werden darübergegossen und die Casserolle am Feuer so lange geschüttelt, bis der darin befindliche Fisch sehr heiß ist.

Digitized by Google

972. Stockfisch mit Sardellenbutter.

Der gekochte und in einer Schüssel angerichtete Stockfisch (siehe „Stockfisch zu kochen" Nr. 968) wird mit Semmelbröseln bestreut und statt mit gerösteter Zwiebel, mit Sardellenbutter übergossen.

973. Pikanter Stockfisch. (Morue au beurre d' anchois.)

1 Kilo gebeizter Stockfisch wird in Salzwasser gekocht und in kleinere Stücke getheilt, 8 Stück geputzte Sardellen, etwas grüne Petersilie und 3 Eßlöffel Kapern werden zusammen sehr fein geschnitten. Man gibt nun in eine Schüssel oder in eine Casserolle, welche zu Tische gegeben werden kann, 1 Eßlöffel zerlassene Butter, 4 Eßlöffel Rahm, gibt einen Theil von dem Zusammengeschnittenen darauf, belegt dieses mit den Stockfischstückchen und fährt in dieser Weise fort bis alle Stücke aufgelegt sind. Zuletzt bestreut man das Ganze mit Semmelbröseln, überzieht es mit einigen Löffeln Rahm, gibt es in die Röhre und läßt es ungefähr $^3/_4$ Stunden darin bis es durchzogen ist und eine gelbe Farbe erhalten hat. Es wird als Vor- oder Zwischenspeise oder auch zum Thee serviert.

974. Häring zu bereiten.

1 Häring wird auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett gelegt, mit dem Hefte eines Messers leicht geklopft, mittelst eines Messers vom Schweif bis zum Kopf die Haut aufgeritzt, dieses an der Seite des Kopfes fortgesetzt und die Haut vom Kopfe bis zum Schweif herabgezogen. Wenn dieses auf beiden Seiten geschehen ist, wird Kopf und Schweif abgehackt, der Rücken auseinandergelöst, die Gräten herausgenommen und der Häring 1 Stunde in gewässerte Milch gelegt, sodann auf einem Tuche abgetrocknet. Beide Theile des Härings werden nun in drei Theile schief geschnitten und diese so in eine Schüssel gelegt, daß die beiden Rücken nebeneinander zu liegen kommen. Desgleichen schneidet man die Häringsmilch und geschälte Äpfel in nette Stücke und garniert mit dieser den Häring. Kopf und Schweif werden an ihre bestimmte Stelle gesetzt und das Ganze mit Kapern bestreut, mit Essig und Öl zu Tische gegeben. In den Mund des Härings kann man etwas grüne Petersilie geben. Der in der Schüssel angerichtete Häring kann nach Belieben, von den Flossen angefangen auch mit fein geschnittenen Eierdottern, abwechselnd mit Kapern, zerhacktem Aspik und fein geschnittener Zwiebel garniert werden.

975. Häring mit Maschansker-Äpfeln.

Der nach obiger Angabe zubereitete Häring und geschälte Maschansker-Äpfel werden würfelig geschnitten, mit Citronensaft oder Essig und Öl gut untereinandergemischt und in einer Schüssel angerichtet.

976. Häring mit Äpfeln. (Hareng aux pommes.)

Ein vollkommen zubereiteter Häring (Nr. 974) wird in beliebige Stücke geschnitten und diese rundlaufend in einer Schüssel angerichtet. Um das Kerngehäuse eines Maschansker-Apfels zu beseitigen, drückt man an der Seite des Stengels einen kleinen Ausstecher hinein, dreht diesen ein wenig und zieht ihn mit dem Kerngehäuse wieder heraus. Durchstochen darf der Apfel aber nicht werden, damit gleichsam ein Boden bleibt. Hat man den Apfel weiters noch so viel ausgehöhlt, daß er in der Runde nur mehr halbfingerdick ist, so wird er geschält. Die passierte Häringmilch wird mit einigen Tropfen Öl, Essig und etwas Pfeffer gut verrührt in den ausgehöhlten Apfel gefüllt und in die Mitte des angerichteten Härings gegeben.

Digitized by Google

977. Gebackener Häring. (Hareng frit.)

Hat man von 1 Häring, wie es schon früher angegeben wurde, die Haut abgezogen, Kopf und Schweif abgehackt und die Gräten ausgelöst, so wird dieser einige Zeit in Milch gelegt, hierauf in Mehl getaucht, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und auf beiden Seiten in sehr heißem Fett gebacken. Man richtet ihn dann in einer Schüssel an, bestreut ihn mit grüner Petersilie und garniert ihn mit Citronenspalten oder man gibt ihn mit Gemüse zu Tische. Der Häring kann, nachdem er abgezogen wurde, auch im Ganzen gebacken werden, nur muß er auf beiden Seiten eingeschnitten (geschröpft) werden.

978. Häring am Rost gebraten. (Hareng grillé.)

1 Häring wird, nachdem er, wie schon früher angegeben wurde, gereinigt und zugerichtet ist, in ein mit Butter und Öl bestrichenes Papier gewickelt und auf jeder Seite ungefähr 4—5 Minuten auf dem Roste gebraten. Wenn er fertig gebraten ist, wickelt man ihn aus dem Papier, richtet ihn in einer Schüssel an und gibt ihn mit warmer Senf-Sauce, Erdäpfel-Purée oder Sauerkraut zu Tische.

979. Sardellen. (Les anchois.)

Die gesalzene Faßsardelle wird leicht in kaltem Wasser gewaschen, die am Rücken befindliche Flosse weggezogen, die Sardelle auseinandergenommen und die Gräten herausgezogen. Das Putzen in dieser Weise wird immer angewendet bei Sardellenbutter, Sardellen-Sauce ꝛc. ꝛc. Sardellen werden auch mit Essig und Öl gegessen. Dann werden sie um den Finger gewickelt, auf den dazu bestimmten Teller oder eine Schüssel gegeben und mit Essig und Öl übergossen zu Tische gegeben.

980. Sardinen. (Sardines.)

Die blechernen Büchsen, in welchen sich die Sardinen befinden, werden in Ermanglung einer Sardinenschere mit einem scharfen Messer geöffnet, und zwar setzt man die Spitze des Messers ziemlich an den Rand des Deckels, schlägt sie mit einem Hammer ein und schneidet die beiden schmalen und eine breite Seite durch. Sollte man nicht die Kraft haben, das Blech mit dem Messer zu durchschneiden, so setzt man die Schneide des Messers an den Rand des Deckels und schlägt dann mit dem Hammer vorsichtig auf den Rücken des Messers. Der geöffnete Deckel wird nun nach rückwärts gebogen, die Büchse in eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel gegeben und mit Citronenspalten garniert. Oder man gibt in die Mitte einer Schüssel ein Bouquet grüne Petersilie, nimmt die Sardinen mit einer Gabel aus der Büchse heraus und richtet sie in der Schüssel an, daß sie auf dem Bauche zu liegen kommen und die Kopfseite die grüne Petersilie berührt. Der leere Raum zwischen den Schweifchen wird mit geviertheilten Citronen belegt und das Ganze mit grüner Petersilie besteckt.

981. Gebackene Frösche. (Grenouilles frites.)

Man verwendet von diesen nur die Schenkel, zieht die grüne Haut davon ab, hackt die Unterschenkel weg und löst, damit die beiden Schenkel getrennt werden, das Kreuzbein los. Die Froschschenkel werden nun gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Man nimmt sie mit einem Backlöffel heraus, richtet sie in einer Schüssel an und gibt sie mit Gemüse zu Tische.

Digitized by Google

982. Gekochte Froschschenkel mit Wurzelwerk. (Cotelettes de grenouilles.)

Man gibt in eine Casserolle Fett, fein nudelig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ganzes Gewürz, gießt Wasser und ebensoviel Essig dazu und läßt es zugedeckt kochen. Wenn das Wurzelwerk weich ist, so gibt man die zubereiteten Froschschenkel dazu und läßt sie zugedeckt weich sieden. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Schenkel heraus, gibt sie in die Mitte einer Schüssel, garniert sie mit dem abgeseihten Wurzelwerk und mit geriebenem Kren. Einige Eierdotter werden mit einigen Löffeln kalter Suppe abgesprudelt, der heiße Sud von dem Wurzelwerk dazu gegossen und diese Sauce in einer Saucière den Froschschenkeln beigegeben.

983. Frösche in Fricassée-Sauce. (Fricassée de grenouilles.)

Ungefähr 20 Frösche werden in Salzwasser weich gesotten. Unterdessen wird in 8 Deka heißer Butter ebensoviel Mehl geröstet, dieses hierauf mit dem Wasser, worin die Frösche gekocht wurden, aufgegossen, verrührt und gut verkocht. 4 Eierdotter werden mit $^1/_2$ Schöpflöffel kalter Suppe abgesprudelt und zu der verkochten Sauce gerührt. Die gesottenen Froschschenkel richtet man in einer Schüssel an, übergießt sie mit der oben angegebenen legierten Sauce und gibt sie zu Tische.

984. Frosch-Cotelettes. (Cotelettes de grenouilles.)

Die Froschschenkel werden abgehäutet, die Unterschenkel abgeschlagen und das Kreuzbein ausgelöst. Da 1 Froschschenkel zu wenig Fleisch an sich hat, so wird das Fleisch von einem Schenkel abgelöst und auf einen anderen Schenkel gegeben, jedoch so, daß das Bein hervorsteht, man klopft hierauf das Fleisch ein wenig, und formt es so, daß es einer Cotelette gleicht. Diese Cotelettes werden nun gesalzen, nach Belieben mit Pfeffer bestreut, hierauf in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett gebacken. Mit einem Backlöffel werden sie herausgenommen, rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet und in die Mitte derselben beliebiges Purée oder Gemüse gegeben.

985. Gefüllte Schnecken. (Escargots farcis.)

20 Stück gewaschene Schnecken gibt man in siedendes Salzwasser und läßt sie ungefähr 20 Minuten kochen. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, zieht die Schnecken mittelst einer Dressiernadel aus dem Gehäuse, beseitigt Kopf, Schweifeln und das im Bauche befindliche Steinchen und schneidet das Übrige zusammen. 2 Stück Champignons, 5 Sträußchen grüne Petersilie, 1 halbfingerlanges Stück Citronenschale und 4 Stück geputzte Sardellen werden zusammen fein geschnitten und in 8 Deka Butter geröstet. Zu diesem Gerösteten gibt man 3 Eßlöffel Semmelbrösel und die geschnittenen Schnecken, verrührt es, nachdem es vollkommen kalt ist, mit 3 Eierdottern und $^1/_{16}$ Liter Rahm und stellt es an einen kalten Ort. Unterdessen werden die ausgelösten Gehäuse der Schnecken mit warmen Wasser und Salz gereinigt, dann auf ein Sieb gegeben und nachdem sie vollkommen trocken sind, mit dem oben angegebenen kalten Fasch gefüllt. Man gibt sie dann in eine Casserolle, überzieht sie mit Milchrahm, bestreut sie mit Semmelbröseln, betropft sie mit zerlassener Butter und gibt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde in die Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und gibt sie mit Essig und Öl zu Tische.

Digitized by Google

986. Eingemachte Schnecken. (Escargots à la poulette.)

Die Schnecken werden in siedendes Salzwasser gegeben und 20 Minuten gekocht. Unterdessen wird eine legierte Sauce bereitet, in welche man dann die ausgelösten Schnecken gibt und sie hierauf in einer Schüssel serviert.

987. Schnecken mit Knoblauchbutter. (Escargots à l'ail.)

8 Deka Butter werden mit 2 Stückchen zerdrücktem Knoblauch gut geknetet, wovon man dann 1 haselnussgroßes Stück in jede Vertiefung eines Dalkenmodels gibt. Man legt nun 4 Stück abgekochte, ausgelöste Schnecken in jede Vertiefung, bestreut sie mit Semmelbröseln, betropft sie ein wenig mit zerlassener Knoblauchbutter und läßt die Schnecken einige Minuten rösten. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man sie mit Hilfe zweier Gabeln heraus, richtet sie in einer Schüssel an und gibt sie mit Sauerkraut oder beliebigem Gemüse zu Tische.

988. Schnecken mit Sardellen, Kapern und Rahm. (Escargots aux anchois.)

Etwas grüne Petersilie und Zwiebel werden fein geschnitten und mit 3 Löffel Semmelbröseln in eine Casserolle gegeben, worin sich 8 Deka heiße Butter befinden. Wenn dieses geröstet ist, gibt man 20 Stück Schnecken mit 3 geputzten Sardellen fein zusammengeschnitten dazu und läßt es einige Minuten dünsten. Nach Belieben können auch 1 Eßlöffel voll überschnittene Kapern und $^1/_{16}$ Liter Rahm zu den Schnecken gegeben werden, welche man dann noch einmal aufkochen läßt. Schnecken können anstatt in ihrem Gehäuse auch auf Muscheln angerichtet werden.

989. Die Behandlung der Austern.

Die Austern, eine sehr beliebte Speise, müssen bis zum Gebrauche stets sehr frisch erhalten werden. Die Schalen derselben, welche fest aufeinander schließen sollen, werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer an der rückwärtigen Seite geöffnet. Sollten die Schalen nicht ganz fest schließen oder sich gar selbst geöffnet haben, so ist dies ein Beweis, daß die Austern verdorben sind, welcher Zustand auch aus dem übelriechenden Schleim, welcher die Austern umgibt, zu erkennen sein wird. Von den nun geöffneten Austern beseitigt man die seichten Schalen, gibt die andern mit den sich darin befindlichen Austern in eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel und gibt sie mit Citronenspalten vor der Suppe mit Sherry-Wein zu Tische. Man rechnet für eine Person 6—12 Austern. Es wird aufmerksam gemacht, daß die Austern erst kurz vor dem Gebrauche geöffnet werden sollen.

990. Gebratene Austern. (Huîtres grillées.)

Gut verschlossene Austern werden in Salzwasser gereinigt, die Schalen aufgebrochen, die leeren Schalen beseitigt und jene, worin sich die Austern befinden, auf einen Rost gelegt. Nun betropft man die Austern mit etwas Citronensaft, gibt ein kleines Stück Butter darauf und bestreut das Ganze mit Semmelbröseln und brät sie einige Minuten am Rost. Ebenso können die Austernschalen auf ein Blech gegeben und in der Röhre gebraten werden. Von da werden sie herausgenommen und in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel serviert.

991. Faschierte Austern. (Huîtres farcies.)

Die Bereitung ist dieselbe wie bei den gebratenen Austern, mit dem Unterschiede, daß man die Austern mit etwas Butter-Sauce betropft und mit Sardellen-

Digitized by Google

butter dünstet. Unterdessen bereitet man einen Kalbsfasch, verrührt ihn mit etwas Butter-Sauce und dem nöthigen Gewürz, bestreicht mit diesem die Austern etwas erhöht, gibt sie auf ein Blech und läßt sie ungefähr 1/4 Stunde in der Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man die Austern heraus, richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und gibt sie mit Butter-Sauce zu Tische.

992. Imitierte Austern.

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Butter, röstet ebensoviel Mehl darin, gibt beliebige, in kleine Stücke geschnittene Überreste von Fischen, oder Karpfenmilch, oder ein abgekochtes Kalbshirn dazu, übergießt es mit etwas Suppe und läßt es dünsten. Wenn die Sauce dicklicht ist, stellt man sie mit dem darin befindlichen Fleisch kalt. Unterdessen macht man Sardellenbutter, bestreicht mit dieser die leeren Austernschalen oder beliebig große Muscheln und gibt in eine jede 1 Stück von dem gedünsteten Fleisch, betropft sie mit Citronensaft, gibt 1 kleines Stück Sardellenbutter dazu, bestreut sie mit Semmelbröseln, gibt die Muscheln dann auf ein Blech und läßt sie ungefähr 1/4 Stunde in der Röhre.

993. Schildkröte. (Tortue.)

Die Schildkröte gibt man auf 1 starkes Brett oder einen Hackstock und eine glühende Schaufel oder Zange wird auf den Rücken der Schildkröte gelegt. Wenn in Folge dessen Füße und Kopf heraustreten, so wird zuerst der Kopf abgehackt. Man nimmt dazu eine Scheere oder ein starkes Messer. Hierauf wird die Schildkröte mehrere Male in lauwarmes Wasser gegeben, von da in kaltes Wasser, worin man sie zum kochen bringt und zugedeckt 1 Stunde sieden läßt. Nach dieser Zeit wird sie herausgenommen, Schale und Haut abgelöst, das Eingeweide behutsam herausgenommen und das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten. Eine Casserolle wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk und Champignons belegt, und wenn dieses etwas geröstet ist, mit der Suppe, worin die Schildkröten gekocht wurden, aufgegossen, verrührt und gut verkocht. Mit diesem Saft, welcher passiert sein muß, rührt man eine Butter-Sauce ab und läßt sie gut verkochen. Die in Stücke geschnittenen Schildkröten werden in einer Schüssel angerichtet und die Butter-Sauce darübergegossen.

994. Schildkröten-Ragout [Moctourtle]. (Tortue en ragoût.)

Die Bereitung der Schildkröten ist dieselbe wie sie vorher angegeben ist. Zu den in kleinen Stücken geschnittenen Schildkröten gibt man Krebsscheren, 1 abgekochtes Milchner Beuschel, grüne Erbsen, die ausgelösten Schildkröten-Eier, mischt alles gut untereinander, gibt es in die Mitte einer Schüssel und garniert es mit Frosch-Cotelettes, Faschnocken ꝛc. Mit der Schildkröten-Suppe wird eine Butter-Sauce abgerührt, welche mit 3 Eierdottern, die mit etwas Citronensaft abgesprudelt wurden, legiert werden und diese dann nach Belieben mit blätterig geschnittenen Trüffeln vermengt. Einen Theil dieser Sauce gießt man über das Ragout und gibt die übrige Sauce in einer Saucière bei.

995. Die Bereitung der Muscheln.

Man gibt in eine Casserolle etwas Butter, weißen Wein und Citronensaft, gibt gut gereinigte Muscheln hinein und läßt sie zugedeckt so lange darin dünsten, bis sie offen sind. Wenn dies geschehen ist, wird die leere Hälfte der Schalen weggenommen und der Saft durch ein Sieb in eine Casserolle passiert. Mit diesem Safte kann eine Butter-Sauce abgerührt und gut verkocht werden. 3 Eierdotter

Digitized by Google

werden mit einigen Löffeln saurerem Rahm abgesprudelt und zu der Sauce gerührt. Man richtet die Muscheln auf einer Schüssel an und gibt die Sauce in einer Saucière bei. Es muß sehr heiß zu Tische kommen.

996. Das Räuchern der Fische.

Große Fische werden, nachdem sie abgeschuppt sind, am Rücken auseinandergeschnitten; kleinere Fische werden wie gewöhnlich am Bauche aufgeschnitten, rein ausgewaschen, mit einem Tuche ausgewischt und hierauf, besonders von innen, gut gesalzen. Die gesalzenen Fische werden dann in ein irdenes oder hölzernes Gefäß gegeben, mit einem passenden Holzteller bedeckt und dieser mit einem Gewichte beschwert. So läßt man die Fische 12 Tage beschwert liegen. Nach dieser Zeit werden die Fische herausgenommen, mit hölzernen Spänen auseinandergespreizt, in Papier gewickelt, mit Spagat überbunden und in den Rauchfang gehängt. Besonders geschmackvoll wird das Fleisch der Fische, wenn man auf die Kohlen einige Kronawettsträuche legt, welche jedoch nicht brennen, sondern bloß rauchen dürfen. Nach 3 Tagen nimmt man die Fische aus dem Rauchfang und hängt sie zur längeren Aufbewahrung an einen luftigen, kühlen Ort.

997. Von den geräucherten Fischen überhaupt.

Bücklinge, Lachs, Saiblinge ꝛc. werden, nachdem die Haut abgezogen und die Mittelgräten entfernt sind, in eine Casserolle, worin sich Öl oder Butter befindet, gegeben, mit einem Papier bedeckt und nun läßt man sie auf beiden Seiten langsam heiß werden; man gibt sie dann in eine Schüssel, garniert sie mit Citronenspalten und grüner Petersilie und gibt sie nach Belieben mit faschierten Eiern oder Eiern à la minute zu Tische und serviert eine beliebige Sauce dazu. Ebenso können geräucherter Lachs, Aal, Bücklinge, Rheinanken ꝛc., nachdem die Haut abgezogen ist, in eine Schüssel gegeben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer serviert werden.

998. Geräucherter (gesalzter) Hausen.

Der gesalzte Hausen wird in Wasser mit etwas Salz und Kümmel zugedeckt weich gekocht (ungefähr $^1/_4$ bis $^1/_2$ Stunde lang). Nach dieser Zeit wird er aus dem Wasser genommen, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Gemüse oder Purée oder gekochten Erdäpfeln mit Butter zu Tische gegeben. Will man den Hausen kalt genießen, so wird er, nachdem er weich gekocht ist, in ein Tuch eingeschlagen, welches man früher in den Sud des Fisches getaucht hat. So legt man den Fisch auf ein Brett, bedeckt ihn mit einem zweiten Brette und beschwert dieses mit einem Gewichte. Nach dem völligen Erkalten wird er in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer Schüssel angerichtet und mit kalter Senf-Sauce zu Tische gegeben.

999. Geräucherter (gesalzter) Hausen mit Rahm.

Nachdem dieser, wie es bei dem „Gesalzten Hausen" angegeben ist, weich gekocht ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke. Hierauf wird $^1/_2$ Liter Rahm mit 4 Eierdottern gut abgesprudelt und mit einem Theil davon der Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel überzogen, der in Stücke geschnittene Hausen hineingelegt, dieser mit dem Rest des Rahms übergossen und mit Semmelbröseln bestreut. Man stellt nun die Schüssel ungefähr $^1/_4$ Stunde in die heiße Röhre, nimmt sie nach dieser Zeit heraus, stellt sie auf eine zweite Schüssel und gibt sie mit Nudeln, Knödeln, Nockerln oder Erdäpfeln zu Tische.

Digitized by Google

1000. Gesalchter Karpfen.

Der gesalchte Karpfen wird in Stücke geschnitten, in siedendes Wasser gegeben und nun läßt man ihn zugedeckt einigemale aufkochen. Dann nimmt man die Karpfenstücke heraus, zieht die Haut ab und gibt den Karpfen in eine Casserolle. Während der Karpfen gekocht wird, bereitet man eine beliebige, kräftige Sauce, gießt diese über den Karpfen in die Casserolle und läßt es einigemale aufkochen. Man richtet dann den in Stücke geschnittenen Karpfen mit der Sauce in einer Schüssel an und gibt ihn mit beliebigen, gesalzenen Mehlspeisen oder Spiegeleiern zu Tische. Will man den gesalchten Karpfen kalt zu Tische geben, so wird er, nachdem er weich gekocht ist, in seinem Sude kalt gestellt. Man nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, richtet die Stücke in einer Schüssel an und gibt sie mit Essig und Öl zu Tische.

1001. Gesalchter, abgesottener Karpfen mit Wurzelwerk.

In eine Casserolle wird Fett, fein nudelig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und ganzes Gewürz gegeben, Essig und Wasser aufgegossen und gut verkocht. Wenn das Wurzelwerk weich ist, gibt man den gesalchten, in Stücke geschnittenen Karpfen hinein und läßt ihn einige Minuten mitkochen. Der Karpfen wird dann herausgenommen, die Haut abgezogen, in einer Schüssel angerichtet und mit dem abgeseihten Wurzelwerk garniert. Mit dem Sude wird eine Butter-Sauce abgerührt, welche man hierauf mit einigen Eierdottern legiert. Man gibt sie in einer Saucière dem Karpfen bei.

1002. Gesalchter Rheinanken.

Der gesalchte Rheinanken wird nach Belieben in Stücke geschnitten, in eine Casserolle gegeben und mit siedendem Salzwasser übergossen; man läßt ihn einmal aufkochen. Hierauf stellt man ihn beiseite und läßt ihn zugedeckt in dem Sude stehen. Wenn dieser kalt ist, wird der Rheinanken herausgenommen, die Haut abgezogen, der Fisch in eine Casserolle gegeben, mit Rahm, welcher mit einigen Eierdottern abgesprudelt wurde, übergossen und einigemale aufgekocht. Der Rheinanken wird dann mit der Sauce in einer Schüssel angerichtet. Er kann auch, nachdem er in Salzwasser gekocht ist, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Citronenspalten und Erdäpfeln zu Tische gegeben werden. Ferner kann der Rheinanken auch, wenn er in seinem eigenen Sude erkaltet ist, mit Essig und Öl serviert werden.

1003. Fisch-Leber.

Diese wird in heißer Butter mit Zwiebel geröstet, hierauf mit Essig, Rahm und Suppe aufgekocht, nach Geschmack gesalzen und gewürzt und mit den Fischen angerichtet. Die Leber kann aber auch wie der „Gebratene Fisch" (Nr. 893) behandelt werden.

Eierspeisen.

1004. Eier weich zu kochen (Tunkeier).

Man nimmt etwas angefeuchtetes Salz, reibt die Eier damit ab und wascht sie in kaltem Wasser. Hierauf gibt man sie mit einem Löffel in siedendes Wasser, läßt sie darin beiläufig 5 Minuten zugedeckt kochen, nimmt sie heraus und gibt

Digitized by Google

sie in einer auf den Teller gelegten Serviette zu Tisch. Zu bemerken ist, daß frisch gelegte Eier oder Eier mit dünner Schale weniger Zeit zum Weichkochen erfordern, als ältere Eier oder solche mit starker Schale. Wenn man die Eier im Eierkocher auf dem Tisch siedet, so gibt man sie gleich in das kalte Wasser und nimmt sie, nachdem man sie 2—3 Minuten kochen ließ, wieder heraus.

1005. Kernweiche Eier. (Oeufs mollets.)

Diese werden ebenso wie die weich zu kochenden Eier behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man sie statt 5 Minuten, 8 Minuten kochen läßt.

1006. Harte Eier

werden so wie die weich zu kochenden Eier behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man sie $^1/_4$ Stunde kochen läßt und dann gleich ins kalte Wasser gibt.

1007. Harte Eier mit Kren und Sardellen.

Hartgekochte geschälte Eier werden in 4 Theile geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Salz und Pfeffer bestaubt, mit Essig und Öl übergossen und mit geriebenem Kren bestreut. Dann putzt man Sardellen, löst sie auseinander, entfernt die Gräten, wäscht die Sardellen und dreht sie schneckenförmig, worauf man sie auf die Schüssel zwischen die Eier legt.

1008. Spiegel-Eier [Ochsenaugen, gesetzte Eier]. (Oeufs au miroir.)

Man gibt in jede Vertiefung eines Dalkenmodels ein haselnussgroßes Stück Butter oder Schmalz, schlägt, wenn dieses heiß ist, in jede Vertiefung ein Ei, bestreut die Eier mit etwas Salz und Pfeffer und läßt sie so lange aufkochen bis sich das Eiweiß vollkommen zusammengezogen hat. Die Eier werden dann mit 2 Blechlöffeln herausgehoben und auf Purée's, Gemüse oder Saucen angerichtet zu Tische gegeben.

1009. Gesetzte Eier in Sauce. (Oeufs à la crême gratin.)

Man gibt in eine flache Casserolle etwas beliebige Sauce, wie: Sauerampfer-Sauce, Bertram-Sauce, Kapern-Sauce, Linsen- oder beliebiges Purée, schlägt, nachdem es kocht, die Eier hinein und läßt sie so lange darin, bis sich das Eiweiß zusammengezogen hat. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Eier mit 2 Blechlöffeln heraus und gibt sie in eine Schüssel, in welcher sich dieselbe Sauce befindet, in welcher sie gekocht wurden.

1010. Verschleierte (verlorene) Eier. (Oeufs pochés.)

In eine flache Casserolle gibt man Wasser, etwas Essig und ein wenig Salz. Wenn dieses siedet, werden nach Bedarf Eier hineingeschlagen und diese ungefähr 2—3 Minuten darin geschüttelt, damit sich das Eiweiß vollkommen zusammenzieht. Hierauf faßt man die Eier mit einem durchlöcherten Seihlöffel heraus, und gibt sie in einer Schüssel auf Purée oder Haché oder Gemüse oder einer Sauce angerichtet zu Tische. Die Eier können dann nach Belieben mit ein wenig Pfeffer und fein geschnittenen Kräutern bestreut werden.

1011. Eier à la minute.

In eine Casserolle, in welcher sich siedendes Wasser befindet, gibt man mit einem Löffel nach Bedarf Eier und läßt sie zugedeckt 7 Minuten kochen. Nach dieser Zeit nimmt man sie schnell heraus, gibt sie in kaltes Wasser und schält sie

Digitized by Google

darin ab. Wenn dies geschehen ist, gibt man sie bis zum Gebrauch wieder in gesalzenes, lauwarmes Wasser, wo man sie dann erhöht in der Mitte einer Schüssel anrichtet und mit Haché oder Purée garniert. Oder man gibt das Haché in die Mitte der Schüssel, garniert es mit den Eiern und gibt zwischen jedes Ei eine Spalte Gansleber, oder eine Froschcotelette, oder einen Hahnenkamm, oder in Butter geröstete Semmelschnitten.

1012. Eingerührte Eierspeise in Schmalz. (Oeufs brouillés.)

12 ganze Eier werden mit 4 Löffel Milch oder Obers, dem nöthigem Salz und etwas Pfeffer abgesprudelt, in eine Pfanne oder Eierspeis-Casserolle in welcher sich 12 Deka sehr heißes Schmalz oder Butter befinden, gegossen und ferners wie die „Eingerührte Eierspeise mit Speck" (Nr. 1013) behandelt.

1013. Eingerührte Eierspeise mit Speck. (Oeufs brouillés au lard.)

Man schneidet 12 Deka Speck fein würfelig, gibt ihn in eine Fridatten- oder Eierspeis-Pfanne und röstet ihn so lange, bis er glasartig aussieht. Unterdessen werden 12 ganze Eier gut abgesprudelt, nach Geschmack gesalzen, mit Pfeffer gewürzt und zu dem gerösteten Speck gegossen und bei leichter Bewegung unter Auf- und Abschieben der zuerst festwerdenden Eier gekocht. Sie werden dann nach Belieben fest oder mehr flüssig mit einem Backlöffel in einer warmen Schüssel angerichtet und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut. Es kann auch in der Eierspeis-Pfanne, welche man auf eine Schüssel stellt, serviert werden.

1014. Gebratene Eier. (Oeufs frites.)

Man läßt in einer Casserolle fingerhoch Schmalz oder klärisierte Butter sehr heiß werden, schlägt die Eier hinein und brät sie da wenige Minuten. Beim Anrichten bestreut man sie mit etwas Salz und Pfeffer und gibt sie zu Saucen, Krautsalat oder dergleichen.

1015. Eingerührtes Eierspeis-Ragout. (Oeufs au ragoût melé.)

Man schneidet sehr fein 8 Deka Trüffeln, ferner 12 Deka beliebigen Fisch oder auch Sardellen klein würfelig, dünstet dieses in Butter und gibt einige Löffel Rahm oder Suppe dazu. Nun sprudelt man 2 Löffel Milch, 5 Eier und 2 Dotter, etwas Salz und Pfeffer ab, läßt 8 Deka Butter heiß werden, rührt das Abgesprudelte hinein, und, wenn es anfängt dick zu werden, mengt man das Geschnittene dazu. Man serviert dies mit in Butter gebackenen Semmelschnitten.

1016. Eierspeise in Fridatten.

Die wie das „Eingerührte Eierspeis-Ragout" Nr. 1015 bereitete Eierspeise wird auf Fridatten aufgestrichen, diese zusammengerollt und so, sehr heiß, als Speise für sich serviert.

1017. Eierspeise in Schwämmen.

Die wie das „Eingerührte Eierspeis-Ragout" Nr. 1015 bereitete Eierspeise wird in gebackene Schwämme eingefüllt und mit in Schmalz gebackenen Semmel- oder Milchbrotstücken besteckt und so serviert.

1018. Eierspeise in Croustades. (Oeufs brouillés en croustades.)

Die Eierspeise wird in Croustades (Nr. 1122) eingefüllt und serviert.

Digitized by Google

1019. Eierspeise in Muscheln. (Coquilles aux oeufs brouillés.)

Die Eierspeise wird in Muscheln, die man vorher erwärmt hat, gefüllt und mit gebackenen Semmel- oder Milchbrotstücken besteckt und so serviert.

1020. Eierspeis-Auflauf. (Pouding d' oeufs.)

8 Deka Mehl werden mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz und 1 Messerspitze weißen Pfeffer in eine tiefe Schüssel gegeben und $^1/_{16}$ Liter Milch nach und nach unter beständigem Rühren dazugegossen. Hierauf werden 12 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugerührt und zuletzt der Schnee von 12 Eierklar leicht eingemischt. In eine Eierspeis-Casserolle, in welcher sich 8 Deka heiße Butter befinden, gießt man nun die oben angegebene Masse und läßt sie bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre ungefähr $^1/_2$ Stunde backen. Wenn die Eier trocken zu werden beginnen, so überzieht man sie mit zerlassener Butter und sobald sie eine gelbe Farbe bekommen, nimmt man sie aus der Röhre und gibt sie in der Eier-Casserolle zu Tische. Oder man zertheilt sie mittelst eines Backlöffels in beliebige Stücke, richtet sie in einer Schüssel an, und gibt sie mit geriebenem Parmesankäse zu Tische. Die Bereitung dieser Speise muß rechtzeitig vor dem Gebrauche begonnen werden, da sie gleich nach dem Fertigbacken zu Tische gegeben werden muß, und nicht stehen darf.

1021. Gerollte Eierspeise. (Oeufs à la Célestine.)

Man sprudelt 12 Eier mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz gut ab, gibt in eine Fridatten-Pfanne 4 Deka Butter, und gießt, wenn diese heiß ist, einen Schöpflöffel voll von den abgesprudelten Eiern dazu. Wenn dieser Eierfleck ein wenig steif geworden ist, hebt man ihn von da mit Hilfe zweier Backlöffel in eine Schüssel. In der mit Fett befindlichen Pfanne wird ein zweiter Eierfleck gebacken und so wird fortgefahren bis die Eiermasse zu Ende ist. Jeder Fleck wird gleich nach dem Backen mit eingesottenen Weichseln belegt, die Flecken leicht zusammengerollt, in einer Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und hierauf einige Minuten in die heiße Röhre gegeben, damit die Eier resch werden. Nach Belieben können diese Eierflecken statt mit Weichseln mit feinem Gemüse, grünen Erbsen, fein geschnittenem Schinken, Trüffeln, kleinem Ragout oder geriebenem Parmesankäse, fein geschnittenen Sardellen, oder beliebigem, gebratenem oder gekochtem, zerzupftem Fisch, oder mit gerösteten Schnecken, oder mit fein geschnittenen, in Butter gedünsteten Schwämmen gefüllt werden.

1022. Eier in schwarzer Butter. (Oeufs au beurre noir.)

16 Deka Butter werden in einer Pfanne auf der heißen Platte so lange geschüttelt, bis die Butter dunkelbraun ist. Hierauf werden 12 Eier, eines nach dem anderen, hineingeschlagen, mit Salz und nach Belieben mit etwas Pfeffer bestreut, und so lange über dem Feuer geschwungen, bis sich die Eier beinahe zusammengezogen haben, worauf man sie mittelst 2 Backlöffeln in einer Schüssel anrichtet. Unterdessen werden in einer zweiten Pfanne 8 Deka Butter braun gebraunt und mit 3 Eßlöffel Essig gesäuert; man läßt es einmal aufkochen und gießt es dann über die angerichteten Eier.

1023. Eier-Omelette.

12 ganze Eier werden mit $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und nach Belieben mit etwas Pfeffer abgesprudelt. Unterdessen läßt man 10 Deka Butter oder Schmalz in einer Fridatten-Pfanne heiß werden, gießt die abgesprudelten Eier darauf und bäckt sie schnell unter leichter Bewegung und Auf- und Abschieben der festgewordenen

Digitized by Google

Eier. Ist nun auf der Oberfläche keine Flüssigkeit mehr, so hebt man die Omelette mit Hilfe zweier Backlöffel von der Pfanne in eine Schüssel und bestreut sie hier nach Belieben mit gebratener, würfelig geschnittener Kalbsniere, oder ausgelösten Krebsen, oder einem abgekochten, fein geschnittenen Milchnerbeuschel gemischt mit fein geschnittenen Sardellen, oder in Salzwasser weich gekochten Spargelköpfen, oder fein würfelig geschnittenen Trüffeln, oder gekochtem, würfelig geschnittenem Schinken. Hierauf wird die Omelette einmal überschlagen, in einer Schüssel angerichtet und mit demselben, womit sie gefüllt ist, bestreut.

1024. Tiroler Eierspeise.

12 gekochte Erdäpfel, kleinerer Gattung, werden geschält, blätterig geschnitten und mit $^1/_2$ Kaffeelöffel fein geschnittener grüner Petersilie und etwas Salz gut vermengt. Der Boden einer beliebigen Casserolle, welche man auch zu Tische geben kann, wird, nachdem sie mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht ist, mit den geschnittenen Erdäpfeln belegt, mit hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern und geputzten, klein würfelig geschnittenen Sardellen bestreut. $^1/_2$ Liter Milchrahm wird mit 3 ganzen Eiern abgesprudelt und von diesem einige Löffeln über die Eier und Sardellen gegossen. Man gibt nun wieder eine Lage Erdäpfel, bestreut sie mit Eier und Sardellen und fährt so fort, bis die Casserolle gefüllt ist. Hat man als letzte Lage Erdäpfel gegeben, so wird der Rest des Rahms darübergegossen, mit Semmelbröseln bestreut, worauf man sie in die Röhre gibt und $^3/_4$ bis 1 Stunde backen läßt; anfangs jedoch zugedeckt, damit die Brösel nicht verbrennen. Wenn man nun nach Verlauf dieser Zeit in die Eier sticht und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, nimmt man die Casserolle aus der Röhre, und gibt sie gleich zu Tische; oder man stürzt sie früher in eine beliebige Schüssel. Ebenso kann das Ganze statt in einer Casserolle in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben und in der Röhre gebacken werden. Oder man belegt eine ausgefehte Tortenform mit messerrückendick ausgewalktem Butterteige, gibt nach obiger Angabe die Erdäpfel hinein und bäckt sie in der Röhre. Bevor man sie serviert, wird der Reifen abgenommen, damit die Eierspeise in der Kruste zu Tische kommt.

1025. Blätter-Eierspeise mit Ragout oder Parmesankäse.

12 rohe Eierdotter werden mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz gut verrührt und in diese dann der Schnee von den 12 Eierklar leicht eingemischt. In einer Fridatten-Pfanne werden 4 Deka Fett sehr heiß gemacht, und zu diesem 1 Schöpflöffel voll von den schon vorbereiteten Eiern gegossen. Wenn dieser Eierfleck etwas steif geworden ist, hebt man ihn mit Hilfe zweier Backlöffel von der Pfanne in eine mit Butter bestrichene Schüssel, worauf man ihn mit beliebigem Ragout, oder geriebenem Parmesankäse, oder feinen Kräutern bestreut. In dem in der Pfanne befindlichen Fett wird nach obiger Angabe ein zweiter Eierfleck bereitet, mit welchem man das Ragout bedeckt. In dieser Weise wird fortgesetzt, bis die Eiermasse zu Ende ist. Nun stellt man diese Schüssel ungefähr $^1/_4$ Stunde in die Röhre, damit die Eier noch ein wenig steif werden. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, bestreut sie, wenn sie mit Kräutern gefüllt sind, mit geschnittenem Schnittlauch, bei Käse mit geriebenem Parmesankäse und betropft sie, wenn sie mit Ragout gefüllt sind, mit zerlassener Krebsbutter und gibt sie in derselben Schüssel, in welcher sie gemacht wurde, zu Tische.

1026. Faschierte Eier. (Oeufs farcis.)

12 hartgekochte Eier werden in der Mitte auseinandergeschnitten und die Dotter vorsichtig ausgelöst. 8 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte

Digitized by Google

Semmeln werden mit 6 geputzten Sardellen und den Eierdottern im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Dann wird in 8 Deka flaumig abgetriebene Butter 1 ganzes Ei und 2 Eierdotter nach und nach eingerührt und dieses hierauf mit den passierten Eiern, 1 Eßlöffel Milchrahm, dem nöthigen Salz, etwas Pfeffer und 1 starken Messerspitze voll fein geschnittener grüner Petersilie gut vermischt. Mit dieser Fülle wird nun jede Hälfte Ei so gehäuft bestrichen, daß sie wieder die Form eines ganzen Eies erhält. Hat man alle Eier in dieser Weise gefüllt, so werden sie in eine Casserolle gegeben, mit Milchrahm übergossen, mit Semmelbröseln bestreut und $^1/_4$ Stunde in der Röhre gebacken, worauf man sie mit dem Milchrahm in einer Schüssel anrichtet und zu Tische gibt. Die faschierten Eier können auch nach Belieben aus der Casserolle genommen, in einer Schüssel angerichtet und mit fein nudelig geschnittenen Sardellen gitterartig verziert werden. Die Rahm-Sauce wird dann in einer Saucière beigegeben.

1027. Eier in Krebsbutter mit Ragout.

Man schneidet von 12 hartgekochten Eiern an der Spitze das Weiße bis zum Dotter ab und löst sie behutsam aus. 6 Deka Krebsbutter, 8 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, die ausgelösten Eierdotter und 2 rohe Dotter, 1 ganzes Ei, 1 Löffel voll Rahm, das nöthige Salz und 1 Messerspitze voll Pfeffer wird im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb passiert. Ein beliebige, mit Krebsbutter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der Hälfte der oben angegebenen Masse bestrichen, die Eier mit der geöffneten Seite nach oben eingesetzt, dieselben mit Fasten-Ragout gefüllt und das Ganze mit der zweiten Hälfte der Masse überstrichen. Diese so gefüllte Form wird nun durch $^3/_4$ Stunden zugedeckt, in Dunst gestellt, hierauf die Eier in eine Schüssel gestürzt und mit Citronen- oder beliebiger Sauce zu Tische gegeben.

1028. Kalt gefüllte Eier.

Man schneidet eine beliebige Anzahl hartgekochte, erkaltete Eier der Länge nach auseinander, und nimmt die Dotter, ohne das Weiße zu verletzen, heraus. Die Dotter werden nun mit Sardellen (auf 1 Dotter 1 Stück Sardelle) und Krebsschweifchen, etwas beliebigem Fisch und Kapern fein geschnitten, dann ungefähr 1 Eßlöffel voll kaltes, gutes Obers, nach Geschmack etwas Salz und Pfeffer beigegeben und mit soviel kalter Senf-Sauce verrührt, daß es ein dickliches Ragout bildet. Dieses füllt man hierauf in das Weiße der halbierten Eier gehäuft ein, und richtet sie erhöht auf einer Schüssel, die man auch mit Aspik und Oliven verzieren kann, an. Auch können einige Kapern darübergestreut werden. Kalte Senf- oder auch kalte Fricassée-Sauce wird in einer Saucière beigegeben.

1029. Eier aufzubewahren.

In großen Wirtschaften, wo Eier für längere Zeit aufbewahrt werden, legt man ganz frischgelegte, jedoch ausgekühlte Eier an einen luftigen, aber trockenen Ort auf eine Schichte von Getreidekörnern, Linsen, Asche oder Kohlenstaub, bedeckt sie mit einer ebensolchen Lage, auf die man wieder Eier legt, und sie so schichtenweise, ohne daß sie sich berühren, aufbewahrt. Dabei muß man Sorge tragen, daß die Eier sowohl vor Frost wie vor Wärme geschützt sind. Man kann sie auch in Häckerling (geschnittenes Stroh) einlegen; bei diesem Verfahren kann es jedoch leicht geschehen, daß sie einen üblen Geruch annehmen.

Digitized by Google

1030. Eier roth zu färben.

Nachdem man 1 Tag vorher in einem irdenen Geschirr 24 Deka Kienholzspäne mit 1 Stückchen Alaun in 3 Liter Wasser eingeweicht hat, kocht man dies durch 3—4 Stunden, stellt es dann beiseite, siedet es den anderen Tag wieder so lange und wiederholt dies durch 3—4 Tage oder auch durch noch längere Zeit. Sollte sich die Flüssigkeit zu viel eingekocht haben, so gießt man nach Bedarf Wasser nach. Hat dieser Sud eine schöne rothe Farbe erhalten, so gibt man die zu färbenden Eier hinein, welche jedoch vorher nicht gewaschen werden dürfen, und kocht sie da durch 20 Minuten. Hierauf gibt man sie in kaltes Wasser, nimmt sie heraus, legt sie auf ein Tuch oder Brett, oder auf 2 Kochlöffel, damit die Flüssigkeit abläuft, und bestreicht sie, wenn sie vollkommen trocken sind, mit aufgelöstem Gummi oder mit einem befeteten Leinwandlappen. Will man die Eier mit chemischer Farbe roth färben, so werden dieselben, ohne sie vorher zu waschen, in Wasser hart gekocht und dann in frisches Wasser gelegt. Hierauf gibt man in eine tiefe Schüssel kaltes Wasser, gießt 1 Eßlöffel voll chemischer Farbe dazu, legt die Eier hinein und läßt sie so lange liegen, bis sie eine schöne rothe, das heißt, je nach Belieben, lichte oder dunkle Farbe erhalten haben. Dann läßt man sie wie die Vorigen trocknen, und kann sie auch, wenn man will, mit Gummi, jedoch nicht mit Fett bestreichen. Die hiezu in Verwendung kommende rothe Farbe bekommt man in jeder Droguen-Handlung unter der Benennung: „Rothe Farbe, um Eier zu färben". Nach dieser angegebenen Weise können die Eier nicht nur roth, sondern beliebig gefärbt werden.

Fleisch-Überreste.

1031. Fleisch-Kuchen.

Man schneidet Überreste von gebratenem Kalbfleisch oder andere Fleisch-Überreste sehr klein, gibt 4 abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazu und schneidet dieses ganz fein mit dem Wiegenmesser. Bei 60 Deka Fleisch treibt man 16 Deka Butter flaumig ab, schlägt 6 Eier hinein, rührt das Fleisch, Salz, Pfeffer, 8 Deka Semmelbröseln dazu und vermengt es sehr gut. Nachdem man eine beliebige Form mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgefeht hat, gibt man in diese eine Schichte von dem Abgetriebenen, auf dieses kommt eine Lage von gedünsteten grünen Erbsen, dann wieder Fleisch-Fasch und so fort. Ist alles verwendet, so kocht man diesen Kuchen in Dunst, stürzt ihn dann aus der Form, übergießt ihn mit $^1/_4$ Liter Rahm und stellt ihn so in die Röhre, damit sich der Rahm eindickt oder anstatt diesem gibt man Jus-Sauce (Sauce Tartar) dazu.

Man kann statt grüne Erbsen auch blätterig geschnittene Trüffel nehmen, oder blätterig geschnittene Eier mit fein geschnittenen Sardellen.

1032. Leber-Kuchen. (Gâteau de foie-gras.)

Nachdem man 60 Deka Kalbs- oder Gansleber (hiezu verwendet man minder schöne und kleine Gansl-ebern) in Spalten geschnitten hat, brät man diese mit Fett, schneidet sie hierauf mit etwas Petersilie und 2 abgerindeten, in Wasser erweichten und gut ausgedrückten Semmeln sehr fein. Dann treibt man 16 Deka Butter flaumig ab, rührt 6 Eier nach und nach dazu, mischt zu dem Fasch etwas

Digitized by Google

Pfeffer und Salz, $^1/_8$ Liter Rahm und 8 Deka Semmelbröfel und rührt es gut untereinander. Hierauf wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht und weiters wie bei dem Fleisch-Kuchen verfahren.

1033. Wildbret-Kuchen. (Gâteau de gibier.)

Bei Wildbret-Kuchen ist dasselbe Verfahren, wie bei Fleisch-Kuchen, nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt Kalbfleisch-Überreste solche von Wildbret verwendet.

1034. Wildbret-Haché. (Hachis de gibier.)

Überreste von Wildbretfleisch werden fein geschnitten und mit einigen Löffeln Butter-Sauce, etwas Madeira- oder beliebigen Wein, dem nöthigen Salz und Gewürz aufgekocht. Man richtet es dann auf einer Schüssel an und garniert es mit Spiegeleiern, oder Eiern à la minute, oder gerösteten Brotschnitten. Man kann nach Belieben auch einige Löffel Rahm und fein geschnittene Kapern mit dem Fleische verkochen.

Fasche, Teige und Pasteten.

Diese Fasche gehören zur Bereitung der Speisen, wie Pasteten u. s. w.

1035. Kalter Pasteten-Fasch (Kalbsfasch).

$^1/_2$ Kilo abgehäutetes Kalbfleisch wird mit 40 Deka Speck und 30 Deka Schweinefleisch sehr fein geschnitten, in einen Mörser gegeben und mit 2 Gewürznelken, 4 Körnern Neugewürz, 1 Lorbeerblatt, 1 Eßlöffel fein geschnittenen und etwas gekochten Schalotten, 1 Kaffeelöffel voll grüner Petersilie, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, ebensoviel Muscatnuss, dem nöthigen Salz, nach Belieben etwas Knoblauch, 2 Eierdotter und 1 ganzen Ei und Brandteig von $^1/_4$ Liter Milch gestoßen und hierauf durch ein Sieb passiert. Zur Wildbret-Pastete wird anstatt Kalbfleisch, Hasen- oder beliebiges Wildbretfleisch verwendet, nur muß der Geschmack durch mehr Gewürz gehoben werden.

1036. Trüffel-Fasch. (Farce aux truffes.)

32 Deka geschälte, blätterig geschnittene Trüffeln werden einige Minuten in 16 Deka Butter zugedeckt gedünstet, nach Geschmack gesalzen und gewürzt und nachdem sie ausgekühlt sind, fein geschnitten und mit etwas grüner Petersilie und mit fein geschnittenen, etwas gekochten Schalotten in einem Mörser zu einem Teige gestoßen. Wenn dies geschehen ist, gibt man 32 Deka kalten Semmelteig, dessen Bereitung beim „Kapaunen-Fasch" (Nr. 1039) angegeben ist, dazu und stoßt es mit der kalten Butter, worin die Trüffeln gedünstet wurden und mit 3 Eierdottern und 1 ganzen Ei noch einmal fein zusammen. Dieses Gestoßene wird dann durch ein Sieb passiert und nach Belieben zu Pasteten, oder zu Reif-Formen verwendet.

1037. Kernfett-Fasch. (Godiveau.)

80 Deka gut abgehäutetes Nierenfett wird mit 40 Deka abgehäutetem Kalbfleisch (gewöhnlich von der Kalbsnuss) fein geschnitten und hierauf mit 6 ganzen Eiern, Brandteig von $^1/_4$ Liter Milch, 1 Lorbeerblatt, dem nöthigen Salz und Gewürz in einem Mörser fein gestoßen und in gleicher Weise wie der Kapaunen-Fasch verwendet oder als Consommé in die Suppe gegeben.

Digitized by Google

1038. Gehäkelter Fasch.

80 Deka rohes, ausgelöstes, beliebiges Fleisch wird mit 60 Deka Fett (Kernfett oder Speck) fein geschnitten. 2 ganze Eier, 8 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 1 Lorbeerblatt und einige Sträußchen Thymian werden im Mörser gestoßen, dann mit dem nöthigen Salz und Pfeffer zu dem Fleische gerührt. Mittelst eines Eßlöffels nimmt man beliebige Stücke von diesem Fasch, gibt sie auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett, streicht sie mit einem Messer stark fingerdick glatt und formt sie nach Belieben wie Beefsteaks oder Cotelettes. Hierauf werden sie mit Mehl bestaubt und 10 Minuten vor dem Anrichten in eine flache Casserole gegeben, worin sich heiße Butter befindet, und unter leichter Bewegung auf jeder Seite ungefähr 4 Minuten überbraten. Nach dieser Zeit gießt man das Fett ab, überzieht die Cotelettes mit etwas brauner Suppe und ebensoviel Rahm, gibt nach Belieben etwas Citronensaft dazu und läßt es einmal aufkochen. Man richtet sie dann mit dem Rahm in einer Schüssel an und gibt sie mit Reis, Macaroni oder Purée zu Tische. Der Fasch kann nach Belieben auch ohne Eier und Semmeln bereitet und als Bratwurstfülle gegeben werden.

1039. Kapaunen-Fasch.

40 Deka rohes, ausgelöstes Fleisch von Kapaunenbrüsten, 32 Deka Speck, werden zusammen mit dem Wiegemesser fein geschnitten, hierauf in einen Mörser gegeben und mit 32 Deka abgerindeten, in weißer Suppe erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, ferner mit 3 Eierdottern, 1 ganzen Ei und Brandteig von $^1/_4$ Liter Milch zusammen fein gestoßen. Dieses Gestoßene wird dann durch ein Sieb passiert und nach Geschmack mit Salz und Gewürz gut vermengt. Dieser Fasch kann zu Pasteten verwendet werden oder man füllt ihn in eine Reif-Form und läßt ihn im Dunst kochen.

1040. Kapaunen-Fasch anderer Art.

40 Deka gebratenes Fleisch von ausgelösten Kapaunenbrüsten und 40 Deka gekochte Kalbsenter werden zusammen fein geschnitten. 32 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden mit $^1/_2$ Eßlöffel voll fein geschnittener, grüner Petersilie, ebensoviel fein geschnittenen Champignons, 3 Eierdottern und 16 Deka Butter in eine Casserolle gegeben und unter beständigem Rühren zu einer dicken Masse verkocht. Man stellt es hierauf beiseite und läßt es vollkommen auskühlen. Wenn dies geschehen ist, schlägt man 2 Eierdotter dazu und rührt es am Feuer so lange, bis sich der Teig vom Löffel löst. Der Teig wird nun in eine tiefe Schüssel gegeben und kalt gestellt. Dieser kalte Semmelteig und das geschnittene Fleisch werden in einem Mörser fein gestoßen, durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, mit dem nöthigen Salz, etwas Pfeffer und Muscatnuss gewürzt und als Pastetenfülle verwendet.

1041. Hühner- und Rebhühner-Fasch.

Statt Kalbfleisch wird Hühner- oder Rebhühnerfleisch genommen und so bereitet, wie es bei dem „Kernfett-Fasch" (Nr. 1037) angegeben ist.

1042. Karpfen- und Hechten-Fasch.

Dieser wird in gleicher Weise wie der (Kernfett-Fasch" (Nr. 1037) bereitet mit dem Unterschiede, daß man statt Kalbfleisch, Karpfen-, Schill- und Hechtenfleisch nimmt.

Digitized by Google

1043. Sardellen-Fasch.

32 Deka geputzte, rein gewaschene, von den Gräten abgelöste Sardellen werden, nachdem sie klein würfelig geschnitten sind, in eine Casserolle gegeben, in welcher sich 16 Deka Butter befinden, kurze Zeit gedünstet und hierauf kalt gestellt. Unterdessen bereitet man einen Semmelteig von derselben Masse, wie er bei dem „Kapaunen-Fasch" (Nr. 1039), angegeben ist, gibt ihn, nachdem er gänzlich erkaltet ist, mit den Sardellen sammt der Butter in einen Mörser und kann ihn dann mit etwas Salz, Pfeffer, Muscatnuss, 1 Lorbeerblatt, Kerbeltkrant, 3 Eierdottern und 1 ganzen Ei fein gestoßen, durch ein Sieb passieren und hierauf als Fülle zu Pasteten oder Reif-Formen verwenden.

1044. Krebs-Fasch.

Dieser wird wie der „Sardellen-Fasch" (Nr. 1043) bereitet, mit dem Unterschiede, daß anstatt Sardellen, die ausgelösten Krebsscheren und Schweifeln, und anstatt gewöhnlicher Butter, Krebsbutter hiezu verwendet wird.

1045. Butterteig feinster Art. (Feuilletage.)

Man gibt auf ein Nudelbrett 56 Deka Mehl und 56 Deka sehr kalte und feste Butter, welch' letztere man mit einem Messer in den dritten Theil des Mehles zu kleinen Stücken schneidet und hierauf mit dem Nudelwalker so lange leicht aufschlägt bis das Mehl die Butter ziemlich aufgesaugt hat und die Butter blätterig aussieht. Nun gibt man die Butter, länglich geformt, auf ein kaltes, mit Mehl bestreutes Blech, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie bis zum Gebrauche an einem kalten Orte oder auf dem Eise liegen. Unterdessen macht man in die Mitte des auf dem Brett noch befindlichen Mehles eine Grube, gibt $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz, 4 Eierdotter und den Saft einer $^1/_2$ Citrone dazu und rührt dieses, indem man mit der linken Hand nach und nach $^1/_4$ Liter kaltes Wasser dazu gießt, mit der rechten Hand zu einem Teig, welcher hierauf wie der Strudelteig (siehe Lungenstrudel) mit beiden Händen noch so lange abgearbeitet werden muß, bis Blasen an demselben sichtbar werden. Sollte der Teig viel Feuchtigkeit in sich enthalten und in Folge dessen an dem Brett ankleben, so kann man sich das Bearbeiten desselben dadurch erleichtern, daß sowohl die Hände als auch das Brett immer ein wenig mit Mehl bestaubt sind, jedoch darf nicht zu viel Mehl hineingearbeitet werden, da der Teig zu fest werden könnte. Wenn nun Blasen an demselben sichtbar sind, wird der Teig auf das mit Mehl bestaubte Brett gelegt, mit etwas Mehl bestreut und mit einem Nudelwalker, so lang die Butter ist, ausgewalkt. Die kalte Butter wird dann darauf gelegt und der Teig mit der Butter dreitheilig zusammengeschlagen. Wenn dies geschehen ist, dreht man den Teig so, daß die beiden offenen Seiten rechts und links liegen, klopft zuerst mit dem Nudelwalker leicht auf die Mitte des Teiges und schiebt so die Butter durch Auswalken bis gegen den Rand hin. Wenn nun der Teig der Länge nach in einen Streifen ausgewalkt ist, wird er von rechts nach links wieder so zusammengeschlagen, daß er abermals in 3 gleichen Theilen über einander liegt. Hierauf gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Blech und läßt ihn zugedeckt an einem kalten Ort rasten. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde legt man den Teig wieder auf das mit Mehl bestreute Brett, so daß die offenen Seiten rechts und links liegen, walkt ihn aus und verfährt wie früher. Dieses wird dreimal wiederholt, worauf man den Teig in verschiedener Weise, zu Strudel, Pasteten ꝛc., verwenden kann.

Digitized by Google

1046. Butterteig anderer Art.

56 Deka kalte und feste Butter und der dritte Theil von 56 Deka feinstem Mehl werden wie bei dem „Butterteig feinster Art" Nr. 1045 angegeben ist, mit dem Nudelwalker leicht zusammengeschlagen, hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Blech gegeben, mit einem Tuche bedeckt und auf dem Eis aufbewahrt. Unterdessen gibt man auf ein Brett die noch vorhandenen 34 Deka Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt in diese $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 4 Eierdotter, $^1/_{16}$ Liter Obers und 3 Eßlöffel Rum oder Wein und arbeitet dieses, wie es bei dem „Butterteig feinster Art" angegeben ist, zu einem glatten Teig. Dieser wird dann auf ein mit Mehl bestaubtes Blech gegeben, mit einem Tuche bedeckt und an einem kalten Ort rasten gelassen. Nach Verlauf $^1/_4$ Stunde wird der Teig auf das mit Mehl bestaubte Brett gegeben und so groß als die Butter ist, ausgewalkt. Wenn dies geschehen ist, gibt man die vorbereitete kalte Butter auf den ausgewalkten Teig und verfährt weiters so wie es bei dem „Butterteig feinster Art" (Nr. 1045) angegeben ist. Er wird zur Bereitung von Pasteten, Crouſtaten, Rissolen, Strudeln ꝛc. verwendet.

1047. Mürber Teig.

In 56 Deka feines Mehl, welches man auf ein Brett gibt, schneidet man mit einem Messer 42 Deka kalte, feste Butter zu kleinen Stücken, gibt $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz dazu und verreibt mit beiden Händen die Butter mit dem Mehl. Hat man hierauf in die Mitte desselben eine Grube gemacht, so gibt man in diese 4 Eierdotter, $^1/_8$ Liter Obers oder Milchrahm und $^1/_{16}$ Liter weißen Wein, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es mit möglichster Schnelligkeit mit beiden Händen zu einem glatten Teig bis Blasen sichtbar sind. Er wird dann auf ein mit Mehl bestaubtes Blech gegeben, mit einem Tuche bedeckt, dann gibt man ihn an einen kalten Ort und läßt ihn ungefähr 1 Stunde rasten. Die fernere Behandlung des Auswalkens und Zusammenschlagens ist in der Beschreibung des „Butterteiges feinster Art" (Nr. 1045) ersichtlich. Man verwendet den Teig zu Pasteten, Crouſtaten und dergleichen.

1048. Butterteig und mürber Teig zu süßen Mehlspeisen.

Dieser wird wie die schon angegebenen Butterteige bereitet, mit dem Unterschiede, daß man zu dem angegebenen Maße (56 Deka) 4 Deka fein gesiebten Zucker dazu gibt.

1049. Rissolen-Teig.

In 56 Deka feines Mehl, welches man auf ein Brett gibt, schneidet man mit einem Messer 28 Deka kalte, feste Butter in kleine Stücke, verreibt diese mit dem Mehl fein, macht hierauf in der Mitte eine Grube, in welche man $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz, 3 Eierdotter und 2 ganze Eier, $^1/_8$ Liter Milchrahm und 3 Eßlöffel weißen Wein oder von 1 Citrone den Saft gibt. Man mischt dieses mit einem Messer untereinander, bearbeitet die Masse zu einem glatten Teig, gibt ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Blech, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn an einem kalten Ort 1 Stunde rasten. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett ausgewalkt, hierauf zusammengeschlagen und dieses so oft wiederholt, wie es bei dem „Butterteig feinster Art" (Nr. 1045) angegeben ist.

1050. Weinteig.

In eine tiefe Schüssel gibt man $^1/_2$ Liter feines Mehl, gießt nach und nach unter beständigem Rühren $^1/_2$ Liter weißen Wein mit 1 blechernen Eßlöffel voll

Digitized by Google

Öl, welches früher auf der Platte kochend heiß gemacht wurde, dazu und rührt es mit 1 Messerspitze voll Salz zu einem glatten Teig. Wenn dies geschehen ist, wird der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt und der Teig zu Verschiedenem verwendet.

1051. Bierteig.

Man gibt in eine tiefe Schüssel $^1/_2$ Liter Mehl, gießt unter beständigem Rühren $^1/_2$ Liter Bier dazu, vermengt es hierauf mit 8 Deka zerlassener Butter und dem nöthigen Salz und mischt zuletzt den Schnee von 4 Eierklar leicht ein.

1052. Brandteig.

Man gibt in eine Casserolle $^1/_4$ Liter Milch und 5 Deka Butter, bringt diese zum Kochen, rührt 22 Deka Mehl dazu, worauf man diesen Teig so lange am Feuer rührt bis er trocken ist und sich vom Löffel und von der Casserolle löst. Hierauf wird der Teig in eine tiefe Schüssel gegeben und unter öfterem Umrühren auskühlen gelassen. Wenn dies der Fall ist, werden 5 ganze Eier dazugerührt, in Folge dessen sich der Teig ziehen läßt und eine gelbe Farbe erhält. Dieser Teig wird zu Verschiedenem verwendet. Weder Zucker noch Salz darf bei der Bereitung dieses Teiges beigegeben werden.

1053. Zuckerteig zu Stefanie-Busserln und kleinen Bäckereien.

24 Deka abgetriebene Butter wird nach und nach mit 8 Deka fein gestoßenem Zucker, 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale und 3 Eierdottern gut verrührt und dann mit 32 Deka Mehl gut vermengt, worauf man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett glatt abarbeitet und zugedeckt an einem kalten Ort rasten läßt. Wenn sich der Teig hart anfühlt, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, in 2 gleiche Theile getheilt, wovon man einen Theil auf einen Nudelwalker aufrollt und ihn dann auf ein mit Butter bestrichenes Backblech wieder abrollt. Hier bestreicht man den Teig mit Eingesottenem, läßt jedoch an allen 4 Seiten einen fingerbreiten Rand frei, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Der zweite Theil des ausgewalkten Teiges wird nun ebenfalls auf den Nudelwalker aufgerollt und dann über das Eingesottene so gelegt, daß die Ränder gleichmäßig aufeinander zu liegen kommen, welche man leicht zusammendrückt. Der Teig wird hierauf mit aufgeklopften Eiern bestrichen und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gelb gebacken, worauf man das Blech herausnimmt und den Teig nach gänzlichem Erkalten auf dem Blech mit Glasur überzieht. Wenn diese vollkommen trocken ist, wird der Teig in 2 fingerbreite und fingerlange Streifen schief geschnitten.

1054. Harter Zuckerteig, nur zur Garnierung verwendbar.

Man gibt auf ein Brett 32 Deka Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, in welche man 12 Deka fein gestoßenen Zucker und 2 Eierklar gibt und dieses hierauf zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet. Man gibt ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Blech und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt einige Zeit rasten. Wenn dies geschehen ist, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt, in beliebig zierliche Formen ausgestochen, welche man auf einem mit Butter stark bestrichenen Blech bei ziemlich starker Hitze in der Röhre backen läßt. Wenn sie eine blaßgelbe Farbe haben, nimmt man sie mit einem Messer vom Blech und verwendet sie in verschiedener Weise, entweder als Garnierung oder als Bordure.

Digitized by Google

1055. Traganthteig zu Pfeffermünze.

7 Deka Gummi-Traganth wird in $^1/_3$ Liter Wasser aufgelöst. Die Auflösung dauert 12 Stunden. Dann wird der Gummi-Traganth passiert und langsam mit 4 Eierklar auf einer Marmorstein-Platte gerührt. Dann wird nach und nach 2 Kilo Zucker und 5 Deka Pfeffermünzöl dazugerührt. Davon werden beliebige Zelteln ausgestochen und langsam getrocknet. Traganthteig zu Figuren und verschiedenen Verzierungen wie Blätter, Blumen, macht man ebenso, nur mit dem Unterschiede, daß nur 2 Eierklar, $^1/_2$ Kilo Zucker und $^1/_2$ Kilo Puder-Mehl hineinkommen.

1056. Gansleber-Pastete (Straßburger-Pastete) in der Terrine. (Terrine de foie-gras.)

Von 4 weißen Gänselebern schneidet man die Herzen, Gallen und blutigen Fasern weg, rundet sie durch Wegschneiden der Ränder ab, legt die Lebern in kaltes Wasser, nimmt sie nach 10 Minuten heraus, legt sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, macht in jede Leber auf der gewölbten Seite der Breite nach 3 Einschnitte, reibt sie mit Pasteten-Gewürz ein und gibt fein blätterig geschnittene Trüffeln in die Einschnitte. Die durch Abrundung der Lebern entstandenen Abfälle werden mit $^1/_2$ Kilo würfelig geschnittenen Speck im Mörser gestoßen und mit 1 Häuptel blätterig geschnittenen gelb gerösteten Zwiebel in eine tiefe Schüssel passiert und mit 2 Eßlöffel Rum und Pasteten-Gewürz gut vermengt.

Eine Pasteten-Terrine wird alsdann mit 1 Gansleber belegt, 1 Eßlöffel von dem angegebenen Fasch hineingegeben, wieder 1 Leber eingelegt und abwechselnd so fortgesetzt, bis die Terrine voll ist, worauf man sie mit einem passenden Deckel bedeckt und zugedeckt im Dunst je nach der Größe der Terrine, die kleinere 1 Stunde, die größere bis zu $3^1/_2$ Stunden kochen läßt. Hierauf gibt man die Casserolle vom Feuer, nimmt den Deckel von derselben ab und läßt die Pasteten im Sude erkalten, worauf man die gekochte Masse fest ausdrückt, dabei die Terrine stürzt, so daß alle Flüssigkeit gut abfließen kann, dann streicht man es gleich. Zerlassener Filz mit Kernfett wird alsdann kalt über die Pastete in die Terrine gegossen und zwar so hoch, daß das Fett bis zum äußersten Rande reicht, damit wenn es gestockt ist, der Deckel der Terrine festhält. Zur Aufbewahrung kann man sie noch mit Gyps oder Staniolpapier verkleben.

1057. Gansleber-Pastete mit Trüffeln [Straßburger-Pastete in Teig]. (Pâté de foie-gras à la Strasbourg.)

2 Liter Mehl gibt man auf ein Brett, verreibt es mit 24 Deka Butter, schlägt 5 Dotter und 1 ganzes Ei dazu und arbeitet es mit dem hiezu erforderlichen kalten Wasser und 1 Kaffeelöffel Salz zu einem festen Teig (wie zu geriebenem Gerstel), den man so lange knetet, bis Blasen an demselben sichtbar werden. Hierauf schlägt man ihn in ein Tuch und läßt ihn mehrere Stunden an einem kühlen Ort rasten. Unterdessen bereitet man folgenden Fasch: 3 große und 4 kleine schöne Gänselebern werden auseinander geschnitten, die allenfalls daran befindliche Galle entfernt, die Leber wird dann nett zudressiert (zugeschnitten), oben der Breite nach 4 Mal stark messerrückendick eingeritzt und diese Einschnitte mit geschälten, fein blätterig geschnittenen Trüffeln besteckt. Die Abfälle der Gansleber, $^1/_2$ Kilo Speck und 1 Kilo Schweinefleisch werden zusammen sehr fein geschnitten, hierauf in einem Mörser mit 8 Eierdottern, 8 Deka abgeriebenen, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, dem nöthigen Salz und Gewürz fein gestoßen, durch ein Sieb passiert und hierauf mit 16 Deka geschälten blätterig

Digitized by Google

geschnittenen Trüffeln gut vermengt. Hat nun der Teig genügend gerastet, so schneidet man den dritten Theil davon herab und formt ihn zu einem runden Laib. Dann belegt man ein rundes, flaches Blech (Tortenplatte) mit 4fach übereinander gelegtem, mit Butter bestrichenem Papier, gibt den runden Laib darauf und drückt mit der Faust vom Mittelpunkt aus den Teig auseinander, um dadurch eine fingerdicke und verhältnißmäßig große Platte zu erhalten. Der zurückweichende Teig, welchen man rund herum zu einem gleich dicken Rand macht, wird zu einer 2 Finger breiten Höhe zusammengedrückt und diese Wand von außen mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Die Hälfte des noch vorhandenen Teiges wird hierauf stark messerrückendick ausgewalkt, in einen handbreiten und so langen Streifen geschnitten, als es die Rundung des ausdressierten Bodens der gebildeten Wand erfordert. Die beiden Enden müssen schief zugeschnitten werden, damit sie beim Aufstellen des Streifens gut in einander passen. Dieser Streifen wird nun auf der 2 Finger hohen, mit Eier bestrichenen Wand aufgestellt und mit Daumen und Zeigefinger festgedrückt, damit sich Streifen und Wand verbinden. Um diesen Streifen mehr Sicherheit zum besseren Zusammenhalten zu geben, macht man vom Teig ein klein fingerdickes, daumenbreites Band, bestreicht dieses mit aufgeklopften Eiern und preßt es inwendig, wo die Verbindung des aufdressierten Bodens mit dem Streifen sichtbar ist, darauf. Man belegt nun sowohl den Boden, als auch die Wände mit sehr feinen Speckplatten, bestreicht den Boden der Pastete mit einem Theil des bereiteten Faſches, belegt diesen mit der zugeschnittenen Leber, darauf gibt man wieder Fasch und so wird abwechselnd fortgefahren bis Alles verwendet und zuletzt mit geschnittenen Trüffeln belegt ist. Die Speckplatten an der Wand werden nun einwärts geschlagen und darauf eine runde, genau passende Speckplatte gelegt. Von dem noch übrigen Teig wird eine stark messerrückendicke Platte ausgewalkt, diese der Rundung der Pastete gleich ausgeschnitten und über dieselbe gelegt. Die Ränder der Pastete und die des Deckels werden nun mit dem Zeigefinger und dem Daumen zusammengedrückt und der Deckel oben mit einem Messer eingeschnitten. Die ganze Pastete, sowohl der Deckel als die Wand, wird nun mit aufgeklopften Eiern bestrichen und der Deckel mit dem übrigen dünn ausgewalkten Teig in beliebigem Dessin belegt und auch dieser Dessin bestrichen. Wenn die Eier gut getrocknet sind, so wird die Wand der Pastete mit handbreiten, mit Butter stark bestrichenen Streifen Papier doppelt belegt, diese werden 3fach mit Papierstreifen umwunden, welche aber mit aufgeklopften Eiern gemischt, mit etwas Mehl überstrichen werden müssen. Wenn nun ein Streifen den andern hält, werden sie zur vollkommenen Sicherheit mehrmals mit Spagat leicht überbunden und dann die Pastete bei mittelmäßiger Hitze durch 2 Stunden in der Röhre gebacken. Ist dies geschehen, so wird durch die Öffnung etwas Rum eingegossen und die Pastete an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach 2—3 Tagen wird der Deckel am Rand vorsichtig aufgeschnitten, abgehoben, die Speckplatte weggenommen, der Deckel wieder darauf gelegt und die Pastete so auf einer Schüssel zu Tisch gegeben.

Ebenso kann ein Butterteig von 1 Kilo Mehl gemacht und fingerdick ausgewalkt werden. Man schneidet ihn dann in ein Viereck, schlägt die 4 Ecken in die Mitte des Teiges leicht übereinander und legt diesen nun in eine mit Butter stark bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform, worauf man die Ecken wieder auseinander gibt und über die Seitenwand der Form legt, den Teig aber innen an der Wand mit den Fingern so ausgleicht, daß er keine Falten bildet und jenen, der allenfalls als überflüssig über den Rand der Form nach außen hängt, abschneidet. Nun belegt man den Boden und die Wand mit dünnen Speckplatten und verfährt weiter wie es oben angegeben ist.

Digitized by Google

Man kann diese Pastete auch in der Pasteten-Terrine oder im Tiegel bereiten und dabei so verfahren, wie es bei der „Poularde im Pasteten-Tiegel" (Nr. 1063) angegeben ist.

1058. Kalte Pastete vom Ochsenfleisch.

2 Kilo Ochsenfleisch (man wählt hiezu die Nuß) werden abgehäutet, gesalzen, mit halbfingerlangen und bleistiftdicken Stücken Speck und gekochten Schinken oder gekochter Zunge abwechselnd gespickt und dann schön rund geformt. Eine Casserolle wird mit Zwiebel, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, Thymian, einigen Sträußchen grüner Petersilie, Speck und Schinken belegt, das Fleisch darauf gegeben, mit etwas Suppe und $^1/_2$ Liter Wein übergossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, überdies mit einem passenden Deckel verschlossen und das Fleisch langsam gedünstet. Wenn es vollkommen weich ist, stellt man die Casserolle beiseite und läßt das Fleisch in seinem Sude erkalten. Es wird dann herausgenommen, der Saft passiert und beiseite gestellt. Der mitgekochte Schinken oder Speck wird fein geschnitten und mit $^1/_2$ Kilo Kalbsfasch (kalter Pastetenfasch) gemischt. Man bereitet nun, wie es bei der Gansleber-Pastete angegeben ist, von Butterteig eine Pastete, welche mit dünnen Speckplatten belegt, und deren Boden mit dem oben angegebenen Fasch 2 Finger hoch bestrichen wird. Man legt nun das Fleisch darauf, bestreicht es mit dem noch übrigen Fasch, belegt diesen mit dünnen Speckplatten und bedeckt sie mit einer kleinfingerdicken Teigplatte, welche mit einem Messer einigemale eingeschnitten und hierauf mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird. Man läßt nun die Pastete $1^1/_2$ bis 2 Stunden bei ziemlich starker Hitze in der Röhre backen. Nach dieser Zeit wird der Deckel losgelöst, herabgenommen, der passierte Saft hineingegossen, der Deckel wieder daraufgegeben und die Pastete kalt gestellt.

1059. Kalte Casserolle-Pastete.

Man bereitet $^1/_2$ Kilo Butterteig und läßt diesen rasten. Nachdem man eine Sturz-Casserolle mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgesetzt hat, wird selbe mit dünn ausgewalktem, zierlich ausgestochenem Butterteig in beliebigem Dessin ausgelegt, hierauf eine 2 messerrückendicke, der Größe des Bodens der Casserolle anpassende Platte von Butterteig geschnitten, selbe dann auf die mit Ei bestrichene Verzierung gelegt und leicht eingedrückt. Ferner wird von dem noch vorhandenen 2 messerrückendick ausgewalkten Butterteig ein eben so breiter als langer Streif, wie die Höhe und der Umfang der Casserolle es erfordern, geschnitten. Die beiden schief geschnittenen Enden des Streifens werden mit aufgeklopften Eiern bestrichen und der Streifen an der Seitenwand der Casserolle so aufgestellt, daß sich der Rand des Streifens und jener der Platte des Bodens berühren, und die beiden mit Ei bestrichenen Enden des Streifens gut übereinanderschließen. Um jedoch der Verbindung der Seitenwand mit der Bodenplatte mehr Sicherheit zu geben, wird ein stark messerrückendicker und 2 Finger breiter Butterteigstreifen mit aufgeklopften Eiern bestrichen und diese bestrichene Seite an der Zusammenfügung des Teiges derart gelegt, daß die eine Hälfte der Breite des Streifens an den Boden, die andere Hälfte an die Seitenwand fest anschließt. Boden und Seitenwand werden mit dünnen Speckplatten belegt, 2 Finger hoch mit beliebigem Fasch bestrichen und auf diesen beliebiges rohes Fleisch (Schwein-, Kalbfleisch, Wildbret oder Geflügel) gegeben. Den noch leeren Raum und das Fleisch bestreicht man mit Fasch, gibt 1 Speckplatte darüber und bedeckt diese mit einer der Größe der Casserolle anpassenden Teigplatte, deren Rand mit jenem der

Digitized by Google

Seitenwand zusammengedrückt werden muß. Der Deckel wird nun mit einem Messer einigemale eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, und die Pastete $1^1/_2$ bis 2 Stunden in der Röhre gebacken.

1060. Kalte Pastete von Poularde. (Pâté de poularde.)

1 geputzte, gereinigte Poularde wird am Rücken aufgeschnitten, von einander gelegt, die Beine behutsam herausgezogen, das Fleisch jedoch an der Haut gelassen. Die Poularde wird nun mit Salz und Pfeffer bestreut, mit geschälten, kleinen Trüffeln belegt, mit Kalbsfasch (kaltem Pasteten-Fasch) bestrichen, noch eine Lage Trüffeln daraufgegeben, wieder mit Fasch überstrichen und so fortgefahren, bis die Poularde vollkommen gefüllt ist und ihre natürliche Form wieder erhalten hat. Sowohl die Bereitung des Butterteiges als auch die Formierung der Pastete von dem Teige geschieht so wie es bei der „Gansleber-Pastete" (siehe Nr. 1057) angegeben ist. Wenn nun die Pastete innen mit feinen Speckplatten belegt ist, so wird der Boden derselben 2 Finger hoch mit Kalbsfasch bestrichen, mit fein würfelig geschnittenen Trüffeln bestreut und die Poularde mit dem Rücken darauf gelegt. Man bestreicht die Poularde dann mit Kalbsfasch, füllt die Pastete mit geschnittenen Trüffeln und gesalzener Gansleber, überstreicht diese wieder mit Kalbsfasch, und bedeckt es mit einer Speckplatte, welche man schon früher einigemale eingeschnitten hat. Die fernere Behandlung ist dieselbe, wie sie bei der „Gansleber-Pastete" angegeben ist. Die Backzeit ist jedoch nur $1^1/_2$ bis 2 Stunden. Man rechnet sowohl für die Poularde als auch zum Ausfüllen der Pastete $^1/_2$ Kilo Kalbsfasch.

1061. Kalte Pastete vom Fasan. (Pâté froid de faisan.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie sie bei der „Pastete von Poularde" (Nr. 1060) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß anstatt Kalbsfasch Hasenfasch (siehe kalter Pastetenfasch, Nr. 1035), und statt der Poularde 1 abgelegener Fasan, welcher, wie die Poularde, mit Trüffeln und Fasch ausgefüllt ist, hiezu verwendet wird.

1062. Kalte Pastete von Rebhühnern. (Pâté froid de perdreaux.)

Mit der Ausnahme, daß statt Kalbsfasch, Rebhühnerfasch und statt der Poularde, Rebhühner verwendet werden, ist im Übrigen die Bereitung und Behandlung der Pastete dieselbe, wie sie bei der „Pastete von Poularde" (Nr. 1060) angegeben ist.

1063. Poularde im Pasteten-Tiegel [Terrine]. (Terrine de poularde.)

Die Poularde kann, anstatt in Butterteig, auch in einen Pasteten-Tiegel gefüllt werden. Ein solcher Tiegel wird mit Speckplatten belegt, 2 Finger hoch mit Fasch bestrichen und ferners so behandelt, wie es bei der „Pastete von Poularde" (Nr. 1060) angegeben ist.

1064. Hasen-Pasteten-Schnitten. (Pâté froid de levrauts.)

In eine Casserolle gibt man etwas Fett, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, gibt 1 Kilo etwas gesalzenes Schweinefleisch dazu und läßt dies zugedeckt dünsten, gibt dann das Junge von 1 Hasen, $^1/_4$ Liter rothen Wein, etwas Gewürz und Thymian, 5 zerdrückte Wachholderbeeren und 1 Lorbeerblatt dazu, und läßt dies zugedeckt weich dünsten. Ist es dann ausgekühlt, so löst man alles Fleisch von den Beinen, seiht die Flüssigkeit ab und stoßt alles andere fein im Mörser, worauf man es passiert. Es muß so dick wie ein Purée sein. Nun

Digitized by Google

macht man von 32 Deka Mehl einen Butterteig feinster Art, walkt diesen stark messerrückendick in 2 handbreite, $^1/_2$ Meter lange Streifen aus. In die Mitte derselben streicht man nun die Fleischmasse ungefähr 1 Finger hoch und 3 Finger breit auf, schlägt den Teig von der einen Seite auf das Fleisch, bestreicht ihn oben mit Eiern, schlägt ihn dann auch auf die zweite Seite um, und zwar so viel, daß er nur fingerbreit übereinander liegt, bestreicht auch diese mit Eier, läßt aber den Rand dieser Teigseite 1 Finger breit unbestrichen (wie „Butterteig-Strudel"). Nun ritzt man den Teig mit einem Messer mehrmals ein und legt den so gefüllten Butterteig auf ein mit kaltem Wasser genetztes Blech, gibt ihn sodann in die Röhre und läßt ihn bei ziemlich starker Hitze backen. Dann schneidet man ihn in beliebige Stücke und serviert sie kalt oder warm als Assiette zum Souper oder Thee.

1065. Kalte Lachs-Pastete. (Pâté froid de saumon.)

Man schneidet von dem Schweifstücke eines Lachses mehrere fingerdicke Schnitten herab, spickt diese mit bleistiftdicken und halbfingerlangen Stücken Trüffeln und ebenso geschnittenem Aalfisch, gibt sie hierauf in eine tiefe Schüssel, belegt sie mit 1 Lorbeerblatt, blätterig geschnittener Zwiebel, etwas grüner Peterisilie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, bespritzt sie mit etwas Citronensaft und läßt sie unter öfterem Umwenden einige Stunden zugedeckt stehen. Die Bereitung des Butterteiges und die Formierung der Pastete ist in der Beschreibung der „Gansleber-Pastete" (Nr. 1057) genau angegeben. Nachdem nun der Teig der bereiteten Pastete von innen ganz mit dünnen Speckplatten belegt ist, wird der Boden derselben 2 Finger hoch mit Hechten-Fasch bestrichen, auf diesen die Lachs-Schnitten gelegt, wieder 2 Finger hoch mit Fasch bestrichen und so fortgesetzt bis die Pastete vollkommen gefüllt ist. Die fernere Behandlung geschieht, wie es bei der „Gansleber-Pastete" angegeben ist. Diese Pastete, welche man an Fasttagen serviert, kann sowohl warm als auch kalt genossen werden; in letzterem Falle jedoch erst nach 2 Tagen.

1066. Rohrhuhn-Pastete. (Für Fasttage.)

Die geputzten und gesalzenen Rohrhühner werden gedünstet und, nachdem sie vollkommen kalt sind, mit Fisch-Fasch in die Pastete so gefüllt, wie es bei der „Pastete von Poularde" (Nr. 1060) angegeben ist.

1067. Karpfen-Pastete. (Pâté de carpes.)

Ein abgeschuppter Karpfen wird, nachdem er geöffnet, ausgenommen und ausgewaschen ist, mit Salz bestreut und unter öfterem Begießen in der Röhre gebraten. Unterdessen wird eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefehte Fischform mit fingerdick ausgewalktem Butterteig belegt, fingerhoch mit kaltem Fisch-Fasch bestrichen, der gebratene aber kalte Karpfen darauf gelegt, wieder mit etwas Fasch überstrichen und ausgefüllt und hierauf mit einer fingerdicken, der Größe der Fischform anpassenden Butterteigplatte bedeckt, deren Rand mit jenem der Seitenwand zusammengedrückt wird. Die Teigplatte wird dann mit einem Messer mehrere Mal eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und die Pastete 1 bis $1^1/_4$ Stunde in der Röhre gebacken. Nach dieser Zeit nimmt man die Form heraus, bedeckt sie mit einer passenden Schüssel, stürzt, indem man beides fest aneinander hält, die Form um und nimmt sie dann behutsam herab. An die Stelle der Augen werden Gewürznelken hineingesteckt und die Fisch-Pastete nach Belieben kalt oder warm mit Holländer- oder kalter Senf-Sauce und Citronenspalten oder Sardellen-Sauce zu Tische gegeben.

Digitized by Google

1068. Warme Casserolle-Pastete. (Timbales chaudes.)

Man bereitet sie wie die „Kalte Casserolle-Pastete" (Nr. 1059). Wenn sie fertig gebacken ist, nimmt man die Casserolle heraus, bedeckt sie mit einer Schüssel, wendet die Casserolle, indem man beides fest aneinander hält, um und nimmt dann die Casserolle behutsam herab. Der Deckel der Pastete wird nun rund herum eingeschnitten, behutsam abgenommen und eine kräftige Sauce in die Pastete gegossen, worauf man sie wieder mit dem Deckel bedeckt und heiß zu Tische gibt.

1069. Pastete vom Hirschschlägel. (Pâté de cerf.)

Die Bereitung ist dieselbe wie bei der „Pastete von Ochsenfleisch" (Nr. 1058), nur mit dem Unterschiede, daß man statt des Ochsenfleisches das Fleisch vom Hirschlägel oder Hirschrücken hiezu verwendet.

1070. Pastete vom Rehschlägel. (Pâté de chevreuil.)

Mit Ausnahme, daß man statt Ochsenfleisch einen Rehschlägel oder Rehrücken verwendet, ist im Übrigen die Behandlung dieselbe, wie sie bei der „Pastete von Ochsenfleisch" (Nr. 1058) angegeben ist.

1071. Wachtel-Pastete. (Pâté de cailles).

Die Bereitung und Ausführung dieser Pastete ist dieselbe, wie sie bei der „Pastete von Poularde" angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß man statt $^1/_2$ Kilo Kalbsfasch, ebensoviel Hasenfasch (siehe kalter Pasteten-Fasch Nr. 1035) und statt der Poularde 12 Stück Wachteln rechnet, welch letztere, nachdem der Rücken aufgeschnitten und die Beine behutsam ausgelöst sind, mit einer kleinen, geschälten Trüffel und dem noch erforderlichen Hasen-Fasch gefüllt werden müssen. Nach Belieben können von dem Butterteige statt einer großen Pastete 12 kleine gemacht werden, welche aber immer der Größe der einzelnen Wachtel entsprechend geformt werden müssen.

1072. Pastete Vol au vent.

Ein gesalzener Butterteig, im Gewichte von ungefähr $^1/_2$ Kilo, wird 2 Finger dick ausgewalkt und eine runde Platte ausgeschnitten. Ein mit Butter bestrichenes Papier wird auf ein Blech gelegt, die runde Teigplatte darauf gegeben, mit aufgeklopften Eiern so weit bestrichen, daß ein stark messerrückenbreiter Rand bleibt und dann der Teig mit einem Messer fingerdick in der Rundung so eingeschnitten, daß man im Umfange einen 2 Finger breiten Rand erhält. Hierauf gibt man die Pastete in die Röhre und bäckt sie bei starker Hitze $^3/_4$ bis 1 Stunde. Damit die Pastete keine zu dunkle Farbe bekommt, bedeckt man sie, nachdem sie gelb ist, mit einem Papier. Die nun noch einmal so hoch gewordene Pastete wird dann aus der Röhre genommen, die eingeschnittene Platte behutsam mit einem Messer losgelöst, herabgenommen und der innen befindliche weiche und fette Teig mit einem Löffel behutsam herausgenommen ohne die unten befindliche Kruste dabei zu verletzen. Hat man dieses mit möglichster Schnelligkeit gethan, so gibt man die Pastete in eine Schüssel, füllt sie kurz vor dem Anrichten mit beliebigem, heißem Ragout, bedeckt dieses wieder mit dem Deckel und gibt die Pastete zu Tische.

1073. Vol au vent-Pasteten (kleine Pasteten) mit Haché.

Man bereitet einen Butterteig und walkt ihn, nachdem er 1 Stunde gerastet hat, auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 Messerrücken dick aus. Von der

Digitized by Google

einen Hälfte des Teiges werden nun mit einem Krapfenausstecher runde Platten ausgestochen, welche man in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern so weit bestreicht, daß rund herum ein stark messerrückenbreiter Rand bleibt, welcher, damit der Teig der Pastete blätterig wird, nie mit Eiern bestrichen werden darf. Von der anderen Hälfte des ausgewalkten Teiges werden etwas kleinere Platten ausgestochen, welche dann, damit sie Reifen bilden, in der Mitte abermals ausgestochen werden. Diese werden nun auf die runden Platten so gelegt, daß die Seite, welche auf dem Brette gelegen ist, nicht auf die bestrichenen Platten, sondern nach oben zu liegen kommt. Man bestreicht nun diese Reifen in der Mitte so weit mit aufgeklopften Eiern, daß sowohl Außen als auch Innen ein messerrückenbreiter Rand bleibt. Sie werden dann in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken. Hierauf nimmt man sie mittelst eines Messers vom Blech herab, füllt den mittleren leeren Raum mit beliebigem Haché und richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel erhöht an. Besonders zu bemerken ist, daß der Rand der Pastete niemals mit Eiern oder Wasser bestrichen oder betropft werden darf, da in diesem Falle der Butterteig nicht auflaufen könnte.

1074. Roulade-Pasteten (Bratwürste in Butterteig).

Stark messerrückendick ausgewalkter Butterteig wird in 2 Finger breite und nocheinmal so lange Streifen geschnitten und diese dann mit aufgeklopften Eiern so weit bestrichen, daß an der Kante, welche geschnitten wurde, ein messerrückenbreiter Rand trocken bleibt. Von gebratenen oder kalten Bratwürsten wird die Haut abgelöst, die Fülle auf der Mitte der mit Eiern bestrichenen Streifen der Länge nach bis zu den Rändern gelegt, der Teig nun kleinfingerbreit übereinander geschlagen, und zwar muß eine geschnittene Seite oben zu liegen kommen. Die Roulades werden dann mit aufgeklopften Eiern bestrichen, an der Kante jedoch, wo der Teig übereinander fällt, ein messerrückenbreiter Rand trocken gelassen und die Roulades auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech über die Breite desselben so gelegt, daß der nach oben liegende Rand mit der Schnittseite gegen die rückwärtige Wand der Röhre gekehrt ist. Die Roulade-Pasteten werden dann in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken. Hierauf werden sie mit einem Messer vom Blech herabgenommen, in einer Schüssel angerichtet und warm als Voressen, Zwischenspeise oder zum Souper oder Thee gegeben.

1075. Haché-Pasteten.

Hat man einen Butterteig messerrückendick ausgewalkt, und aus diesem mittelst eines Messers beliebig große, aber regelmäßige Vierecke ausgeschnitten, so legt man sie auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bestreicht sie so weit mit aufgeklopften Eiern, daß an der Kante ein messerrückenbreiter Rand bleibt. In die Mitte dieser Vierecke gibt man beliebigen Fasch, bedeckt sie hierauf mit eben so großen Vierecken, und zwar so, daß sie ein Achteck bilden, drückt hierauf den Fasch etwas nieder, bestreicht den Teig wieder so weit mit aufgeklopften Eiern, daß von der Kante ein kleinfingerbreiter Rand bleibt, und bäckt die Pasteten bei ziemlich starker Hitze in der Röhre, bis sie eine gelbe Farbe haben.

1076. Haché-Pasteten anderer Art.

Man macht einen Butterteig, läßt diesen genügend rasten, walkt ihn auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick aus und sticht mittelst eines Krapfenausstechers runde Platten aus. Die Hälfte der erhaltenen Platten

Digitized by Google

werden in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gelegt, mit aufgeklopften Eiern so weit bestrichen, daß rundherum ein fingerbreiter Rand bleibt, hierauf wird in die Mitte einer jeden runden Platte ein nußgroßes Stück kaltes Haché gegeben. Man bedeckt nun jedes Einzelne mit den auf dem Brett noch befindlichen runden Platten, jedoch so, daß die Seiten, welche auf dem Brett gelegen, nicht auf dem Fasch, sondern nach oben zu liegen kommen. Hat man sie nun leicht niedergedrückt und soweit mit aufgeklopften Eiern bestrichen, daß rundherum ein stark messerrückenbreiter Rand bleibt, so bäckt man sie in der Röhre bei ziemlich starker Hitze. Wenn sie eine gelbe Farbe haben, nimmt man sie mit Hilfe eines Messers vom Blech herab, und richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an.

1077. Bitta (Zaja). [Griechische Speise.]

Ein gesalzener Butterteig wird messerrückendick ausgewalkt und daraus mit einer Tortenplatte ungefähr 10 Platten ausgestochen. Überdies wird von dem ausgewalkten Butterteig ein großes Viereck ausgeschnitten, dessen Ecken in der Mitte leicht zusammengeschlagen werden. Dieser Teig wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gelegt, die vier Ecken von einander gegeben und über die Wand der Tortenform gelegt, der Boden hierauf kleinfingerhoch mit beliebigem Fasch oder Haché überstrichen, dieser mit einer Butterteigplatte bedeckt und so wird abwechselnd fortgefahren, bis die Form gefüllt ist. Hat man zuletzt eine Teigplatte gegeben, so wird diese mit einem Messer mehrere Male eingeschnitten, die vier Ecken übereinander geschlagen und hierauf mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Der noch übrige dünn ausgewalkte Butterteig wird zierlich ausgestochen und in beliebigem Dessin aufgelegt, welcher auch mit aufgeklopften Eiern bestrichen werden muß. Die Tortenform wird nun auf ein mit Sand bestreutes Blech gegeben und die Pastete bei mittelmäßiger Hitze 1 bis $1^1/_2$ Stunde in der Röhre gebacken. Nach dieser Zeit stürzt man die Pastete in eine Schüssel und gibt sie zu Tische. Man kann diese Speise statt von Butterteig auch von ausgezogenem Strudelteig bereiten.

1078. Timbale.

Eine Casserolle oder beliebige Form wird mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgefeht. Von fingerdick ausgewalktem Butterteig wird ein der Größe der Casserolle anpassendes Viereck geschnitten, die vier Ecken in der Mitte leicht übereinander geschlagen, der Teig nun in die Casserolle oder Form gelegt und die vier Ecken von einander über die Wand der Casserolle gegeben. Der Teig wird nun in der Casserolle so vertheilt, daß er keine Falten bildet und der allenfalls über die Wand der Casserolle nach Außen hängende Teig wird rundherum weggeschnitten. Der innere leere Raum wird nun mit getrockneten ungekochten Erbsen, Fisolen oder Kukuruz ausgefüllt und diese mit einer kleinfingerdicken, der Größe der Casserolle anpassenden Teigplatte bedeckt. Hat man nun an dem Teigdeckel der Pastete mit einem Messer mehrere Einschnitte gemacht, so gibt man die Pastete in die Röhre und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze ungefähr 1 Stunde. Wenn der Teig eine gelbe Farbe hat, wird die Casserolle herausgenommen, der Teigdeckel rundherum losgelöst, herabgenommen, auf ein Brett gelegt, die Casserolle mit einer Schüssel bedeckt und während man beide fest aneinander hält, die Casserolle schnell umgewendet. Nachdem man sie so einige Augenblicke stehen ließ, nimmt man die Casserolle behutsam herab, läßt die Pastete ein wenig überkühlen, worauf man sie vorsichtig in eine Schüssel gibt, und die allenfalls noch darin befindlichen Erbsen

Digitized by Google

oder Fisolen mit einem Löffel oder einer Gabel herausnimmt und die Pastete (Timbale) nach Belieben füllt. So z. B. bestreicht man sie mit heißem Salmi von Wildbret und belegt dieses mit gedünstetem Wildbret oder beliebigem Fleisch, oder man füllt sie mit gedünstetem Kraut, gemischt mit beliebigem Fleisch, gedünstetem Reis, Macaroni, mit einem Hasen- oder Rebhühner-Salmi, bedeckt es wieder mit dem Deckel und gibt es heiß zu Tische.

1079. Timbale anderer Art.

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei der vorher angegebenen „Timbale", jedoch mit dem Unterschiede, daß die Pastete, nachdem sie vollkommen ausgekühlt ist, anstatt mit Fleisch, mit beliebigen Früchten oder Schlagobers, gemischt mit Erdbeeren oder gebratenen, geschälten Kastanien oder mit beliebigen Crême gefüllt wird.

1080. Kuppelförmige Hohl-Pastete.

Man formt von Papier einen Ball, in der Größe eines kleinen Kopfes, welchen man zuletzt mit einem Bogen Schreibpapier bedeckt und hierauf auf ein mit Wasser genetztes Blech gibt. Von 2 messerrückendick ausgewalktem Butterteig wird der Größe des Balles anpassend ein Viereck geschnitten, die 4 Ecken in der Mitte des Teiges leicht übereinander geschlagen, der Teig auf den Papier-Ball gelegt, die 4 Ecken oben von einander gegeben und nach abwärts auf das Blech gelegt, hierauf in Falten zusammengeschoben, um dadurch eine kuppelartige Form zu erhalten, welche mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird. Von stark messerrückendick ausgewalktem Butterteig werden 2 Finger breite und $^1/_4$ Meter lange, bandartige Streifen geschnitten, wovon ein Streif zusammengerollt wird und zwar so, daß das eine schief geschnittene Ende des Streifens, mit welchem man das Teigband zu rollen beginnt, etwas hervorsteht und das zweite Ende, mit welchem man schließt, mit Eierklar befestigt wird. Das nun hervorstehende Ende wird behutsam ein wenig herausgezogen und das aufgerollte Band auf den Mittelpunkt der Kuppel so aufgesetzt, daß die Ränder auf die Kuppel zu liegen kommen und das hervorstehende Ende zipfelartig in der Höhe aufwärts steht. Die übrigen Teigbänder werden dann, nachdem das eine Ende schief zugeschnitten wurde, oben an der Kuppel so angesetzt, daß die schief geschnittenen Spitzen immer frei wegstehen, und die Bänder werden bis an den Rand der Kuppel in kleine Falten gelegt, die man aufwärts richtet und eine Falte an die andere mit aufgeklopften Eiern befestigt. In dieser Weise wird die ganze Kuppel geziert und zwar schließen die Bänder oben an der Kuppel aneinander, laufen jedoch unten an dem Rand in 3 Finger breiter Entfernung auseinander. Die Pastete wird nun am Rand rund herum gleich zugeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und bei ziemlich starker Hitze $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden gebacken. Nach Verlauf der halben Zeit muß das Blech, auf welchem sich die Pastete befindet, umgedreht werden, damit sie eine gleichmäßige Farbe bekommt. Wenn dies der Fall ist, wird die Pastete aus der Röhre genommen, mit Hilfe zweier Messer in die Höhe gehalten, während welcher Zeit man das innen befindliche Papier behutsam herauszieht. Man stellt diese Pastete auf eine Schüssel, in welcher man schon früher beliebiges Fleisch, Geflügel oder Salmi angerichtet hat und gibt sie allsogleich zu Tische. Es wird darauf aufmerksam gemacht, daß, bevor mit der Bereitung der Pastete begonnen wird, man immer erst die Höhe der Röhre in Augenschein nehmen und dann, dieser Höhe entsprechend, die Pastete formen muß. Wenn man die Pastete zu Wildbret bereitet hat, so gibt man die Sauce in einer Saucière bei.

Digitized by Google

1081. Kruſten-Paſteten mit Schinken-Fülle.

Man macht von 2 Eiern Fridatten und ſchneidet dieſe in kleine Vierecke. 16 Deka fein geſchnittener Schinken wird mit 3 Eierdottern verrührt, mit $^1/_4$ Liter ſaurem Rahm oder ſüßem Obers mit den geſchnittenen Fridatten und etwas Salz gut vermengt und der Schnee von 3 Eierklar leicht eingemiſcht. Kleine Wandelformen, welche mit Butter beſtrichen und mit Mehl ausgefeht ſind, werden mit meſſerrückendick ausgewalkten Vierecken von Butterteig belegt, hierauf bis zu einem fingerbreiten Rand mit der oben angegebenen Schinkenmaſſe gefüllt, die 4 Ecken in der Mitte leicht übereinander geſchlagen, mit aufgeklopften Eiern beſtrichen, jedoch alle Ränder meſſerrückenbreit trocken gelaſſen, worauf man die Formen auf einem Blech in die Röhre gibt und die Paſteten bei mittelmäßiger Hitze ungefähr $^1/_2$ Stunde bäckt. Nach dieſer Zeit werden dieſelben mit einer Gabel aus der Form gehoben, auf einer Schüſſel angerichtet, und als Voreſſen, Mehlſpeiſe, oder zum Souper oder Thee gegeben.

1082. Kleines Ragout in einer Kruſte (Paſtete).

Stark meſſerrückendick ausgewalkter Butterteig wird in Vierecke geſchnitten, welche der Größe der Wandelformen anpaſſend ſind. Mit Butter beſtrichene, mit Mehl ausgefehte Wandelformen werden mit den Vierecken belegt, hierauf mit getrockneten rohen Erbſen gefüllt, der allenfalls über die Wand der Form nach außen hängende Teig rund herum weggeſchnitten, die Wandelformen auf ein Blech gegeben und die Paſteten bei ziemlich ſtarker Hitze in der Röhre gebacken. Wenn ſie eine gelbe Farbe haben, werden die Formen aus der Röhre genommen, mit einem Teller bedeckt und, indem man beides feſt aneinanderhält, die Form ſchnell geſtürzt und ſelbe, nachdem man ſie einige Augenblicke liegen ließ, behutſam abgenommen. Die gebackenen Wandeln werden vorſichtig auf eine Schüſſel gegeben, die noch darin befindlichen Erbſen mit einer Gabel herausgenommen, die Wandeln mit beliebigem Ragout gefüllt, mit einem von demſelben Teige, den Wandeln anpaſſend geformten und gebackenen Deckel bedeckt, in einer mit einer Serviette bedeckten Schüſſel heiß zu Tiſche gegeben.

1083. Auſtern-Paſteten. (Croustade aux huitres.)

Ungefähr 24 Stück Auſtern werden aus der Schale genommen, mit dem eigenen Safte und einigen Eßlöffeln voll Meerwaſſer oder weißen Wein in eine Caſſerolle gegeben und zugedeckt warm werden gelaſſen. Wenn dies geſchehen iſt, ſtellt man ſie beiſeite und läßt ſie in ihrem Sud erkalten. Eine beliebige Form, welche mit Butter beſtrichen, mit Mehl ausgefeht iſt, wird mit fingerdick ausgewalktem Butterteig belegt, die Auſtern hineingegeben, mit 2 Deka gezupfter Butter beſtreut, mit Citronenſaft betropft, hierauf mit einem fingerdicken, der Form anpaſſenden Butterteig-Deckel bedeckt, welcher, nachdem er mit einem Meſſer mehrere Mal eingeſchnitten wurde, mit aufgeklopften Eiern beſtrichen wird, worauf die Paſtete bei ziemlich ſtarker Hitze in der Röhre gebacken wird. Unterdeſſen gibt man zu dem in der Caſſerolle zurückgebliebenen Sud der Auſtern ein wenig Semmelbröſeln, ein kleines Stück Butter und Citronenſaft, läßt es gut aufkochen und gießt es, nachdem die Paſtete fertig gebacken und der Deckel, wie es bei der Erdäpfel-Paſtete angegeben wurde, abgenommen iſt, hinein und gibt die Paſtete allſogleich zu Tiſche.

1084. Krebs-Paſteten. (Croustade d' écrevisses.)

Dieſe werden wie die „Hachée-Paſteten" (Nr. 1075) bereitet, nur mit dem Unterſchiede, daß man ſie ſtatt mit Hachée mit Krebsfaſch füllt.

Digitized by Google

1085. Fisch-Pasteten. (Pâté de poissons.)

Man bereitet diese wie die „Hachée-Pasteten" (Nr. 1075) mit dem Unterschiede, daß sie, anstatt mit Hachée mit Fisch-Fasch oder mit beliebigen gebratenen oder gedünsteten, in kleine Stücke geschnittenen Fischen gefüllt werden, wozu man einige Löffel pikante Sauce mit Wein, besonders Madeira-Wein, gibt.

1086. Erdäpfel-Pastete mit Sardellen und hartgekochten Eiern. (Für Fasttage.)

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Eierdotter einer nach dem andern eingerührt und mit 24 Deka gekochten, passierten Erdäpfeln, 8 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und dem nöthigen Salz gut vermengt; zuletzt wird der Schnee von Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit fingerdick ausgewalktem Butterteig belegt, der Boden mit der Hälfte des oben angegebenen Faſches bestrichen, dieser dann mit hartgekochten, blätterig geschnittenen Eiern, geputzten, fein würfelig geschnittenen Sardellen und ausgelösten Krebsschweifeln belegt, welche man mit der zweiten Hälfte des Faſches bestreicht und diesen mit einer fingerdicken, der Größe der Form anpassenden Butterteigplatte bedeckt. Ist nun dieser Teigdeckel mit einem Messer mehrere Male eingeschnitten worden, so bestreicht man ihn mit aufgeklopften Eiern und bäckt die Pastette bei ziemlich starker Hitze in der Röhre. Während dieser Zeit bereitet man von Krebsschalen 10 Deka Krebsbutter, gibt sie hierauf in eine Casserolle, läßt sie heiß werden, röstet 10 Deka Mehl darin, welches man mit $^1/_2$ Liter Milchrahm aufgießt, mit dem nöthigen Salz und etwas Citronensaft säuert und unter beständigem Rühren gut verkochen läßt. Wenn nun die Pastete fertig gebacken ist, so wird sie aus der Röhre genommen, in eine Schüssel gestürzt, der Deckel rund herum behutsam aufgeschnitten, abgenommen, beiseite gegeben, die oben angegebene Sauce in die Pastete gegossen, worauf man sie wieder mit dem Deckel bedeckt und zu Tische gibt. Die Sauce kann nach Belieben auch in einer Saucière beigegeben werden.

Butterteig-Speisen.

1087. Butterteig-Kranz (Imitiertes Vol au vent.)

Der Butterteig (Nr. 1045) wird, nachdem er eine $^1/_2$ Stunde gerastet hat, auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt und nach Belieben rund, viereckig oder oval ausgeschnitten, welches sich immer nach der Form der hierzu bestimmten Schüssel richten muß. Die Mitte dieser Teigplatte wird nun wieder so viel ausgeschnitten, daß nur ein 3 Finger breiter Rand bleibt. Man gibt nun den ausgeschnittenen Butterteig auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bestreicht den Teig mit aufgeklopften Eiern in der Weise, daß ein messerrückenbreiter Rand bleibt. Die noch vorhandenen Abfälle des Butterteiges werden dünn ausgewalkt, beliebig ausgeschnitten oder ausgestochen und dieser dann in beliebigem Dessin auf den Butterteigreifen gelegt. Hat man diese ebenfalls mit aufgeklopften Eiern bestrichen, die Ränder jedoch nicht, so gibt man den Butterteigreifen in die Röhre und läßt ihn anfangs bei starker Hitze, später aber bei mäßiger Hitze backen. Damit der Butterteig keine zu dunkle Farbe bekommt, kann man ihn, nachdem er gelb geworden ist, mit einem Papier bedecken. Der Butterteig wird dann aus der Röhre genommen, in die dazu bestimmte Schüssel gegeben und mit Wildbret serviert

Digitized by Google

oder man bäckt zwei Kränze und legt sie aufeinander, macht von demselben Teig einen messerrückendicken Deckel, bäckt ihn zu gleicher Zeit neben den 2 Kränzen, richtet das Ragout oder Wildbret-Salmis in der Mitte an, gibt den verzierten Deckel darauf und serviert eine Sauce dazu in einer Saucière.

1088. Butterteig feinster Art zu Wildbret.

Der Butterteig (Nr. 1045) ohne Beigabe von Zucker wird auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, nach Belieben, rund, blätterartig, halbmondförmig oder eckig ausgestochen, mittelst eines Messers in drei Finger breiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gegeben, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, wobei man aber die Ränder messerrückenbreit trocken läßt und bei starker Hitze in der Röhre gelb gebacken. Mittelst eines dünnen Messers wird der Butterteig dann vom Blech gelöst und als Garnierung zu Wildbret verwendet.

1089. Apfelstrudel von Butterteig.

Butterteig (Nr. 1045), sowohl „feinster" als auch „anderer Art" wird auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, hierauf in Streifen geschnitten, welche 3 Hände breit sind, wie es die Größe des Bleches, auf welchem er gebacken wird, erfordert. Die Mitte dieses Teigstreifens wird nun stark handbreit, der Länge nach, mit geschälten, blätterig geschnittenen Äpfeln belegt, mit Semmelbröseln und ausgesuchten Rosinen besäet und stark mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Die Ränder der beiden schmalen Seiten werden nun mit aufgeklopften Eiern bestrichen und der leere Teig zu beiden Seiten über die Äpfel geschlagen, so daß der Teig fingerbreit voneinander liegt. Man faßt nun mit den Händen den Strudel an den beiden schmalen Seiten und hebt ihn möglichst schnell auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, macht der Länge nach zu beiden Seiten in den Teig mit einem Messer mehrere Einschnitte, bestreicht ihn hierauf mit aufgeklopften Eiern, und wenn man will, kann man kleine Spangen vom Teig auflegen, welche man gleichfalls bestreicht. Wenn man mehr als einen Strudel hat, kann man sie, wenn es die Breite des Bleches gestattet, in 3 Finger breiter Entfernung neben einander geben, legt einen mit Wasser befeuchteten Kochlöffel oder ein befeuchtetes Papier dazwischen und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze in der Röhre $^3/_4$—1 Stunde. Nach dieser Zeit löst man den gebackenen Strudel mit einem sehr dünnen Messer los, schneidet ihn auf dem Blech in beliebige Stücke, richtet diese erhöht auf einer Schüssel an und gibt sie nach Belieben warm oder kalt zu Tische.

1090. Mandelstrudel à la Hellerstorfer.

Man macht, wie es in der Beschreibung des Butterteiges (Nr. 1045) angegeben ist, von 28 Deka Mehl einen Butterteig und läßt diesen an einem kühlen Ort rasten. Unterdessen werden 16 Deka Vanille- oder Orange-Zucker in eine tiefe Schüssel gegeben, 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, dieses hierauf mit 16 Deka abgezogenen, mit 3 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln $^1/_2$ Stunde lang gerührt und hierauf der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt. Der gerastete Butterteig wird nun auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, in zwei gleiche Theile geschnitten, die oben angegebene Mandelfülle in der Mitte derselben, der Länge nach, gleichmäßig darauf vertheilt, die Ränder der beiden schmalen Seiten mit aufgeklopften Eiern bestrichen und

Digitized by Google

ferners so behandelt, wie es bei dem Apfelstrudel von Butterteig angegeben ist. Man legt zu beiden Seiten der Strudel einen befeuchteten Kochlöffel, damit die Fülle den Teig beim Backen nicht auseinanderdrängen kann.

1091. Chocolate-Strudel.

Man bereitet ihn wie den „Mandelstrudel" (Nr. 1090) nur gibt man statt der Mandelfülle gekochte, aber kalte Chocolate-Crême.

1092. Vanille-Strudel.

Die Bereitung desselben ist in der Beschreibung des „Mandelstrudels" (Nr. 1090) erklärt, nur füllt man ihn anstatt mit Mandeln mit gekochter, aber ausgekühlter Vanille-Crême oder beliebiger Marmelade.

1093. Äpfel-Charlotte.

Man bereitet von 28 Deka Mehl einen Butterteig (Nr. 1035) feinster Art und läßt diesen zugedeckt an einem kalten Ort rasten. Unterdessen bereitet man folgende Fülle: Ungefähr 24 Maschansker-Äpfel werden geschält, die Kerngehäuse ausgeschnitten, die Äpfel in Spalten geschnitten, welche man dann in eine Casserolle gibt, nach Bedarf zuckert und ohne Zuguß von Wasser oder einer anderen Flüssigkeit zugedeckt so lange dünsten läßt, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Wenn dies der Fall ist, gibt man einige Eßlöffel beliebige Marmelade dazu, rührt es gut untereinander und läßt es einmal aufkochen. Man stellt hierauf die Äpfel beiseite und läßt sie auskühlen. Wenn der Butterteig 1 Stunde gerastet hat, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, in zwei gleiche Theile geschnitten, wovon man einen Theil auf den Nudelwalker aufrollt, um ihn ohne Verletzung auf einem mit Wasser befeuchteten Blech abzurollen. Hier wird der Teig mit der oben angegebenen kalten Äpfel-Marmelade so weit bestrichen, daß an allen 4 Seiten ein daumenbreiter Rand frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Nun wird der zweite Theil des ausgewalkten Butterteiges ebenfalls auf den Nudelwalker aufgerollt und über die Äpfel so abgerollt, daß die Ränder gleichmäßig aufeinander liegen und jene Seite, welche auf dem Brett gelegen ist, nicht auf die Äpfel, sondern nach oben kommt. Hierauf werden die Ränder leicht zusammengedrückt, an der oberen Teigplatte mit einem Messer mehrere Einschnitte gemacht, der Teig mit aufgeklopften Eiern bestrichen, die Ränder jedoch messerrückenbreit trocken gelassen. Man gibt nun diese bereiteten Äpfel-Charlottes in die ziemlich heiße Röhre und läßt sie $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden backen. Wenn der Teig halb gebacken ist, wird das Blech herausgenommen, der Teig mit fein gestoßenem Zucker stark bestreut und hierauf fertig gebacken. Wenn die Äpfel-Charlotte eine braune Farbe hat und der Zucker glasartig aussieht, wird dieselbe mit einem sehr dünnen Messer vom Blech losgelöst, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und nach Belieben warm oder kalt zu Tische gegeben.

1094. Äpfel im Schlafrock.

Um das Kerngehäuse der Äpfel zu beseitigen, drückt man an der Seite des Stengels einen kleinen Ausstecher hinein und in den Ausstecher ein schmales Messer, so daß es das Kerngehäuse erreicht, dreht ihn etwas und zieht ihn mit dem Gehäuse wieder heraus. Die Äpfel dürfen aber nicht durchstochen werden, sondern es muß gleichsam ein messerrückendicker Boden bleiben. Die Äpfel werden hierauf geschält und der durch das Ausstechen entstandene leere Raum mit beliebiger Marmelade oder ausgesuchten Rosinen gefüllt. Messerrückendick ausgewalkter Butter-

Digitized by Google

teig wird in Vierecke geschnitten, welche der Größe der Äpfel entsprechen müssen. Man bestreicht nun alle Ecken eines jeden Viereckes mit aufgeklopften Eiern, belegt die Mitte jedes einzelnen Viereckes mit einem Apfel, und zwar so, daß die offene Seite des Apfels nach oben kommt. Hierauf werden die 4 Ecken aufgebogen und oben in der Mitte des Apfels eine an die andere befestigt. Man gibt nun die Äpfel im Schlafrock auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bestreicht den Teig mit aufgeklopften Eiern so weit, daß auf jeder Seite ein messerrückenbreiter Rand trocken bleibt. Hierauf gibt man sie in die heiße Röhre und bäckt sie $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden. Nach dieser Zeit nimmt man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Blech, richtet sie in einer Schüssel an und bestreut sie stark mit Zucker.

1095. Butterteig-Stern.

Wenn man von 28 Deka Mehl einen Butterteig bereitet und diesen messerrückendick ausgewalkt hat, schneidet man fingerlange und fingerbreite Streifen, deren Enden schief zugeschnitten sein müssen, 6 solche Streifen, wovon die beiden untersten die längsten, die zwei mittleren etwas kürzer und die beiden obersten die kürzesten sind, werden nun kreuzweise so übereinander gelegt, daß sie einen Stern bilden. Damit ein Streifen den andern hält, wird jeder Teigstreifen, bevor man den nächsten auf denselben legt, in der Mitte mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Der oberste Streifen wird in der Mitte mit dem Finger stark eingedrückt, in Folge dessen eine Grube entsteht. Man gibt nun diese Sterne mit Hilfe eines Messers auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, ritzt jeden Streifen mit einem Messer einige Male ein, bestreicht die Sterne mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze in der Röhre. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie mittelst eines dünnen Messers vom Blech, füllt die in der Mitte mit dem Finger gemachte Vertiefung mit beliebiger Marmelade, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie hierauf zu Tische. Man kann sie auch aus dem heißen Schmalz backen.

1096. Butterteig-Krapfen mit Früchten gefüllt.

Man bereitet sie wie die kleinen „Vol au vent-" (Haché-) Pasteten (Nr. 1073), nur füllt man sie anstatt mit Haché mit beliebiger Marmelade oder eingesottenen Früchten, Schlagobers, gekochter Crême oder Nußfülle.

1097. Butterteig-Kipfeln.

Wenn man einen Butterteig feinster Art bereitet hat und diesen 1 Stunde rasten ließ, wird er nach dieser Zeit auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, in beliebig große Vierecke geschnitten, wovon eine Ecke des Viereckes mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird. Die bestrichene Ecke wird mit einem haselnussgroßen Stücke beliebiger kalter Marmelade, oder Mandel-, Nussfülle oder Mohn belegt. Nun nimmt man die bestrichene Ecke und rollt sie mit der Fülle zusammen, dreht es hierauf kipfelförmig, so daß die gegenüberstehende Ecke nach innen kommt und aufwärts steht. Man legt nun die Kipfeln in 2 Finger breiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie in der heißen Röhre.

1098. Maultaschen.

Ein Butterteig, von 28 Deka Mehl, wird, nachdem er gerastet hat, auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, in 3 Finger breite und 1 Finger lange Streifen geschnitten, die Mitte derselben mit aufgeklopften

Digitized by Google

Eiern bestrichen, worauf man sie mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Mandel- oder Nußfülle belegt. Wenn dies geschehen ist, schlägt man von einer Seite den Teig über die Fülle, und zwar dürfen die Ränder nicht genau aufeinander liegen, sondern der untere Teig muß kleinfingerbreit vorstehen. Der obere Teig, welchen man nur um die Fülle rund herum leicht niederdrücken darf, wird mit aufgeklopften Eiern bestrichen, worauf man die Maultaschen mittelst eines Messers auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gibt, und zwar so, daß die Ränder des Teiges rückwärts gegen die Röhre gewendet sind. Sie werden in der ziemlich heißen Röhre $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden gebacken, nach welcher Zeit man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Blech löst, in einer Schüssel anrichtet und mit fein gestoßenem Zucker bestreut.

1099. Ausgestochener Butterteig.

Der Butterteig feinster Art wird auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, blätterartig, halbmondförmig, rund, eckig oder beliebig ausgestochen, worauf man die Stücke mit einem Messer in 3 Finger breiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gibt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und nach Belieben mit Hagel- oder Staubzucker, Mandeln, fein geschnittenen Pistazien, Pignoli, Citronat ꝛc. bestreut und bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gelb backen läßt. Wenn dies geschehen ist, bestreut man sie mit fein gestoßenem Zucker, nimmt sie mit einem Messer herab und serviert sie gemischt mit verschiedenem Backwerk. Dieser Butterteig kann statt bestreut, nach dem Backen auch beliebig glasiert werden.

1100. Ausgestochener Butterteig anderer Art.

Wenn man den Butterteig messerrückendick ausgewalkt hat, wird er in beliebige Formen ausgestochen, mittelst eines Messers in 2 Finger breiter Entfernung auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Blech gegeben, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, wobei man jedoch die Ränder messerrückenbreit trocken läßt, dann in der Mitte mit 1 abgezogenen halbierten Mandel belegt und hierauf in der Röhre gebacken. Man löst dann die Stücke mit einem Messer vom Blech los, richtet sie auf einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie zu Tische.

1101. Butterteig-Stangeln.

Der messerrückendick ausgewalkte Butterteig wird in daumenbreite und 2 Finger lange Streifen geschnitten, diese werden mit Hilfe eines Messers auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, wobei man jedoch die Ränder messerrückenbreit trocken läßt. Man gibt nun diese Stangeln in die Röhre und läßt sie bei ziemlich starker Hitze backen. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie heraus und überzieht sie nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger weißer, rother oder Chocolate-Glasur.

1102. Butterteig-Stangeln mit Käse zum Thee.

Butterteig feinster Art, ungezuckert, wird messerrückendick ausgewalkt und in 2 Finger breite und 2 Finger lange Streifen geschnitten, mit aufgeklopften Eiern etwas überstrichen, der Rand jedoch nicht. Dann gibt man geriebenen Parmesan- oder Emmenthalerkäse kleinfingerhoch in der Mitte darauf, dann wird der Teig übereinandergeschlagen, zusammengedrückt, mit einer Nadel oder einem Messer abgeschnitten, mit dem Messer der Teig durchstochen, mit Eiern bestrichen, so gebacken, mit einem Messer behutsam abgenommen und serviert. Die Stangerln sollen frisch genossen werden.

Digitized by Google

1103. Butterteig-Körbchen.

Wandelformen, welche mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht sind, werden messerrückendick mit Butterteig belegt, mit Kukuruz oder Fisolen gefüllt, hierauf auf einem Blech in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken. Wenn dies geschehen ist, werden die Formen aus der Röhre genommen, eine nach der andern in eine Schüssel gestürzt, die Form abgehoben und der allenfalls an dem Teig befindliche Kukuruz mit einer Gabel oder einem Löffel behutsam herausgenommen. Diese Butterteig-Körbchen werden, nachdem sie erkaltet sind, kurz vor dem Anrichten mit beliebiger Crême, Obersschaum, mit Kaffee, Erdbeeren, Chocolate, Nüssen und dergleichen gefüllt und auf einer Schüssel serviert.

1104. Früchten-Schnitten von Butterteig.

Der messerrückendick ausgewalkte Butterteig, von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht, wird in 2 Theile geschnitten, wovon man den einen Theil auf den Nudelwalker aufrollt und dann sogleich auf einem mit Wasser befeuchteten Blech abrollt und mit beliebiger Marmelade bestreicht, jedoch nur so weit, daß an den vier Seiten ein 2 Finger breiter Rand frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Man rollt nun den zweiten Theil des Teiges auf den Nudelwalker und rollt ihn über der Marmelade so ab, daß die Ränder genau aufeinander liegen, welche man hierauf leicht zusammendrückt. In die obere Teigplatte werden mit einem Messer mehrere Einschnitte gemacht, der Teig wird mit aufgeklopften Eiern bestrichen, in die Röhre gegeben und bei starker Hitze $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden gebacken. Wenn der Butterteig vollkommen gebacken ist, wird er mit der Masse, mit welcher er gefüllt ist, sehr dünn überstrichen und dann in der etwas überkühlten Röhre einige Minuten übertrocknet. Wenn dies geschehen ist, wird das Blech aus der Röhre genommen und der Butterteig nach gänzlichem Erkalten mit Breitlauf- (gesponnenem) Zucker oder beliebiger Glasur überzogen. Wenn diese trocken ist, schneidet man den Butterteig in beliebige Stücke.

1105. Crême-Schnitten.

Man bereitet sie wie die Früchtenschnitten, nur füllt man sie anstatt mit Marmelade mit folgender Crême-Masse: Man gibt in ein Schneebecken 2 Löffel Mehl, 16 Deka Vanille-Zucker, 6 Eierdotter, $^1/_4$ Liter Obers und peischt dieses mit der Schneeruthe auf dem Feuer so lange, bis es eine dicke Masse geworden ist, worauf man sie vom Feuer wegnimmt und nach dem gänzlichen Erkalten den Schnee von den 6 Eierklar leicht einmischt.

1106. Gâteau fouré oder Crême-Schnitten.

Aus dem messerrückendicken Butterteig werden 3 Finger breite Streifen, Länge beliebig, geschnitten, auf ein Blech gegeben, mit dem Messer Stiche hineingemacht, mit Eier bestrichen und so gebacken. In den festen Schnee von 4 Eierklar werden 12 Deka feingesiebter Zucker leicht eingemischt und auf einen Theil der Schnitten 2 Finger hoch aufdressiert, sodann mit feinem Zucker bestreut und in der Röhre 5 Minuten getrocknet. Dann gibt man ein anderes gebackenes Blatt auf den getrockneten Schnee und bestreut es mit Zucker schneidet es in beliebige Stücke, und gibt es zu Tische. Man kann unter den Schnee auch Erdbeeren oder Ribisel, auch Himbeeren einmischen. Auch kann man die Schnitten anstatt des Schnees mit gezuckertem, geschlagenem, gut abgetropften Schlagobers füllen. Nur dürfen diese nicht in der Röhre getrocknet, sondern gleich serviert werden.

Digitized by Google

1107. Blättertorte von Butterteig.

Der Butterteig feinster Art, von 56 Deka Mehl, wird, nachdem er 1 Stunde geraſtet hat, auf einem mit Mehl beſtaubten Brett meſſerrückendick ausgewalkt und mittelſt einer Torkenform in ungefähr 5 runde Platten ausgeſtochen und dieſe auf ein mit Waſſer befeuchtetes Blech 3 Finger breit von einander gegeben. Die 5 rund ausgeſtochenen Platten werden nun mit einem Meſſer mehrere Male eingeſchnitten und mit aufgeklopften Eiern beſtrichen. Eine von dieſen Platten wird in 2 Finger breiter Entfernung mit fingerbreit geſchnittenen oder geradelten Butterteigſtreifen gitterartig belegt, welche jedoch nur ſo weit reichen dürfen, daß rund herum ein fingerbreiter Rand leer bleibt. Dieſer Rand wird in der Rundung mit einem ebenſo breiten Butterteigſtreifen belegt, welchen man, ſowie das Gitter, mit aufgeklopften Eiern beſtreicht, jedoch nur ſoweit, daß die Ränder meſſerrückenbreit trocken bleiben. Man gibt nun ſämmtliche Platten in die Röhre und bäckt ſie bei ziemlich ſtarker Hitze. Wenn dies geſchehen iſt, nimmt man die Platte aus der Röhre, löst ſie mit einem ſehr dünnen Meſſer vom Blech los und beſtreicht 4 von den gebackenen Platten mit gekochten Mohn, gekochter Nußfülle, Powidl, Marmelade, mit beliebiger Crême oder Kaſtanien-Purée, auch Apfel-Purée mit Wein und Roſinen. Hierauf legt man ſie ſo aufeinander, daß eine beſtrichene Seite mit einer trockenen bedeckt iſt und gibt zuletzt die Platte, welche mit dem Gitter belegt wurde, deſſen kleine Vierecke mit eingeſottenen Weichſeln oder Ribiſeln, beliebiger Marmelade oder mit der Maſſe, mit welcher man die Platten beſtrichen hat, gefüllt und mit fein geſtoßenem Zucker beſtreut werden. Wenn die Torte mit Kaſtanien-Purée gefüllt iſt, werden die Vierecke mit gebratenen, mit Zucker überſponnenen Kaſtanien belegt und die Torte nach Belieben warm oder kalt zu Tiſche gegeben.

1108. Rollkrapfen (kleine Prügelkrapfen von Butterteig).

Wenn man von 28 Deka Mehl einen „Butterteig feinſter Art" bereitet hat, wird dieſer auf einem mit Mehl beſtaubten Brett ſtark meſſerrückendick ausgewalkt und in 2 Finger breite und 2 Finger lange Streifen geſchnitten. Dieſe Teigſtreifen werden jeder einzeln auf 3 Finger dicke, runde Hölzer oder runde blecherne Formen ſchnecken- oder ſpiralförmig aufgewunden, das heißt: der Streifen wird ſchief über das Holz aufgewunden, und zwar müſſen die Ränder übereinander liegen. Man beſtreicht ſie mit aufgeklopften Eiern und legt ſie in 3 Finger breiter Entfernung auf ein mit Waſſer befeuchtetes Blech und bäckt ſie langſam bei geringer Hitze in der Röhre. Wenn dies geſchehen iſt, werden die Hölzer behutſam herausgenommen und die Roulades, nach gänzlichem Erkalten, mittelſt einer Papierdüte oder eines Kaffeelöffels mit geſchlagenem Obers oder kalter Crême gefüllt.

1109. Butterteig mit Germ.

(Zu verſchiedenen Kipfeln, Kuchen und dergleichen.)

In 60 Deka Mehl, welches man auf ein Brett gibt, ſchneidet man mit einem Meſſer 50 Deka kalte, feſte Butter zu kleinen Stücken, reibt ſie mit beiden Händen mit dem Mehl fein ab, macht in die Mitte eine Grube, gibt in dieſe 8 Deka Geruchzucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 8 Eierdotter und 4 Deka in $^1/_8$ Liter kaltem Obers aufgelöste Preßgerm, miſcht es mit einem Meſſer untereinander und arbeitet es mit möglichſter Schnelligkeit mit beiden Händen zu einem glatten Teig. Hierauf wird derſelbe auf ein mit Mehl beſtaubtes Blech gelegt, mit einem Tuche bedeckt und an einem kalten Orte raſten gelaſſen. Nach Verlauf von

Digitized by Google

$^3/_4$ Stunden wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt und kann nun zu Verschiedenem verwendet werden.

Anmerkung: Die Bereitung dieses, sowie aller übrigen Butterteige muß immer an einem kühlen Ort geschehen, damit die Butter nicht zu weich wird.

1110. Teig zu flachen (französischen) Kuchen.

(In Österreich unter der Bezeichnung „Fladen" bekannt.)

Man gibt auf ein Brett 56 Deka Mehl, schneidet 32 Deka Butter hinein, verreibt dieses mit den Händen fein, macht in die Mitte eine Grube, gibt in diese $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 16 Deka fein gestoßenen Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel fein geschnittene Citronenschalen, 5 Eierdotter und ungefähr $^1/_8$ Liter Obers, worauf man es mit einem Messer gut durchmischt und wie den Strudelteig zu einem ziemlich festen, glatten Teig bearbeitet, welchen man auf ein mit Mehl bestaubtes Blech gibt, mit einem Tuche bedeckt und an einem kalten Ort eine Stunde rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt und beliebig verwendet.

1111. Kirschen-Kuchen. (Gâteau aux cerises.)

Wenn man den Teig zu flachen Kuchen bereitet hat, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt, hierauf so lange und so breit geschnitten, daß er zur Größe des Bleches, auf welchem der Kuchen gebacken wird, paßt. Der Teig wird nun auf dem Treibholz (Nudelwalker) leicht aufgerollt und gleich auf dem mit Butter bestrichenen Blech abgerollt. Hierauf belegt man ihn dicht mit frischen Kirschen oder Weichseln, jedoch nur so weit, daß an allen 4 Seiten ein 2 Finger breiter leerer Rand bleibt, von welchem man einen Umschlag macht, den man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Man gibt den Kuchen dann in die Röhre und läßt ihn $^3/_4$ bis 1 Stunde bei ziemlich starker Hitze backen. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer Schüssel angerichtet und nach Belieben warm oder kalt zu Tische gegeben.

1112, 1113, 1114. Marillen- (Aprikosen-) Kuchen, Pfirsich-Kuchen, Zwetschken-Kuchen.

Diese drei Kuchen werden wie der „Kirschen-Kuchen" (Nr. 1111) behandelt, mit dem Unterschiede, daß man diese Früchte auseinander schneidet, die Kerne auslöst und die halbierten Früchte so auf den Teig legt, daß die Schale auf denselben zu liegen kommt. Der Kuchen wird, damit er nicht zu saftig und weich wird, erst nach dem Backen mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Die Kuchen können auch in einer Tortenform gebacken werden; in diesem Falle kann der Teig statt mit dem oben genannten, mit beliebigem kalten Compot belegt und gebacken werden. Auf den Zwetschkenkuchen kann, nachdem er gebacken ist, fingerhoch spanische Wind-Masse gestrichen, derselbe mit feinem Zucker bestreut und hierauf 10 Minuten in offener Röhre getrocknet und in beliebige Stücke geschnitten werden.

1115. Topfen-Kuchen.

Die Bereitung desselben ist in der Beschreibung des „Kirschen-Kuchen" (Nr. 1111) angegeben, nur wird der Teig statt mit Kirschen, mit folgender Topfenfülle bestrichen: 12 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben,

Digitized by Google

12 Deka fein gestoßener Zucker eingemischt, 1 ganzes Ei dazu gerührt, und dieses hierauf mit 32 Deka passiertem Topfen, 8 Deka Rosinen und $^1/_4$ Liter Rahm, eines nach dem andern, vermengt.

1116. Mandel-Pastetchen (Wandel).

Man bereitet von 28 Deka Mehl einen Butterteig feinster Art (Nr. 1045) und läßt ihn $^3/_4$ bis 1 Stunde rasten. Nach dieser Zeit wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt und in beiläufig vier Finger breite Vierecke geschnitten. Man belegt nun jede einzelne mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefehte Wandelform mit einem Teigflecke, füllt sie mit 1 Eßlöffel Mandelfülle, wie sie bei dem Mandelstrudel angegeben ist, schlägt die 4 Ecken über der Fülle in der Mitte leicht übereinander, befestigt aber eine Ecke an die andere mit aufgeklopften Eiern und bestreicht auch mit solchen den übrigen Teig, läßt jedoch an den Rändern einen messerrückenbreiten Rand trocken. Die Wandelformen werden dann auf einem Blech in die heiße Röhre gegeben und $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden darin gelassen. Man nimmt hierauf das Blech aus der Röhre, hebt mittelst einer Gabel die Wandeln aus der Form und richtet sie erhöht in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie zu Tische.

1117. Rahm-Pastetchen (Wandel).

Sowohl die Bereitung des Teiges, als auch die übrige Behandlung geschieht so wie es bei den „Mandel-Pastetchen" (Nr. 1116) angegeben ist, nur füllt man sie anstatt mit Mandelfülle mit folgender Masse: 8 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 8 Deka Geruchzucker, 1 Messerspitze Salz, 4 Eierdotter und $^1/_8$ Liter Rahm, eines nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka Mehl leicht eingemischt. In jedes Wandel steckt man noch 4 Stück Rosinen.

1118. Mark-Pastetchen (Wandel).

6 Eierdotter werden mit 16 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt; 16 Deka mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln mit 16 Deka fein würfelig geschnittenem Mark und 8 Deka ebenso geschnittenem Citronat dazugegeben, gut verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Wandelformen werden mit dieser Masse bis zur Hälfte gefüllt, in der Röhre gebacken, oder zugedeckt im Dunste gekocht, hierauf herausgestürzt, erhöht in einer Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und mit beliebiger warmer Crême oder Chaudeau zu Tische gegeben.

1119. Bröfel-Pastetchen (Wandel).

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka Geruchzucker vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar gleichzeitig mit 12 Deka Semmelbröfeln vermengt, worauf man mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Wandelformen bis zur Hälfte füllt und $^1/_4$ Stunde in der Röhre bäckt. Das Gebackene wird erhöht auf einer Schüssel angerichtet und mit fein gestoßenem Zucker bestreut, oder mit beliebigem Überguß zu Tische gegeben.

1120. Pudding mit Chaudeau (Wandel).

Man treibt 4 Deka Butter flaumig ab, vermengt sie mit 12 Deka Citronen-Zucker, rührt nach und nach 6 Eierdotter und 3 Eßlöffel kaltes Obers dazu und

Digitized by Google

mischt zuletzt den Schnee von 3 Eierklar gleichzeitig mit 16 Deka Mehl leicht ein, worauf man die mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgefehten Wandelformen bis zur Hälfte füllt, und 15—20 Minuten in Dunst zugedeckt kocht, oder in der Röhre bäckt. Man stürzt die Wandeln nach dieser Zeit heraus, richtet sie erhöht auf einer Schüssel an und gibt sie mit beliebigem Chaudeau zu Tische.

1121. Nudeln in Croustaden mit Schmankerln.

Wenn man von 4 Eierdottern feine Nudeln gemacht hat, werden diese in 1 Liter siedendes Obers oder Milch unter beständigem Rühren eingekocht, und nun läßt man sie zugedeckt ungefähr 5 Minuten kochen. Nach dieser Zeit gibt man 8 Deka Butter, 12 Deka Geruchzucker und 1 Messerspitze Salz dazu, rührt es gut untereinander, und füllt 1 Eßlöffel voll davon in gebackene „Butterteig-Körbchen", welche man dann in einer Schüssel anrichtet. Wenn man schon früher, wie es in der Beschreibung des „Schmankerl-Koch" (Nr. 1345) angegeben ist, Düten (Skarnitzchen) gedreht hat, werden diese, nachdem sie mit einigen Nudeln gefüllt sind, in die Croustaden gesteckt, und das Ganze dann mit dem fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar, gemischt mit 12 Deka fein gesiebtem Zucker und nach Belieben 1 kleinen Tafel geriebener Chocolate überzogen, zuletzt noch einmal mit fein gestoßenem Zucker bestreut und hierauf in der offenen Röhre einige Minuten gebacken.

1122. Wandel, Croustaden, Tortelettes mit frischem Obst.

Auf ein Brett gibt man 16 Deka Mehl und schneidet 12 Deka Butter hinein, nun verreibt man mit den Händen Mehl und Butter und macht in die Mitte eine Grube, in welche man 1 Prise Salz, 1 ganzes Ei, 3 Eßlöffel saueren Rahm oder süßes Obers und 3 Eßlöffel Wein gibt, mischt dieses mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet das Ganze zu einem glatten Teig, welchen man auf ein mit Mehl bestaubtes Blech gibt, mit einem Tuch bedeckt und an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig messerrückendick ausgewalkt, in viereckige, den Wandeln anpassende Fleckchen geschnitten, mit welchen man nun die mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgefehten Wandelformen belegt und hierauf die Wand und den Boden mit 5 halben Zwetschken belegt. Der über die Formen-Ränder hängende Teig wird weggeschnitten, die Wandeln auf einem Blech in die Röhre gegeben und bei mittelmäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde gebacken. Man nimmt sie mit einer Gabel behutsam aus der Form, richtet sie erhöht auf einer Schüssel an, und bestreut sie mit Zucker. Statt Zwetschken kann man jedes beliebige Obst zur Fülle verwenden.

Rissolen und Croquettes.

1123. Rissolen mit Haché.

Wenn man einen Rissoleteig (Nr. 1049) bereitet hat und dieser stark messerrückendick ausgewalkt ist, belegt man ihn in 3 Finger breiter Entfernung der Reihe nach mit 1 Kaffeelöffel voll beliebigem Haché, muß jedoch dabei bedacht sein, daß man nach jeder Reihe einen 3 Finger breiten Umschlag leeren Teiges machen kann. Der Teig wird rundherum um die Haché-Häufchen mit aufgeklopften Eiern bestrichen, dann über das Haché geschlagen, leicht niedergedrückt und mittelst eines Krapfen-Ausstechers zwischen je zwei Fasch-Häufchen halbmondförmig ausgestochen. Sämmt-

Digitized by Google

liche ausgestochene Rissolen werden dann in aufgeklopfte Eier getaucht, in Semmelbröseln gewalzen und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gebacken. Man nimmt sie dann mit einem Backlöffel heraus, legt sie einige Augenblicke auf Fließpapier, richtet sie dann in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und gibt sie als Assiette zu Tische.

1124. Hirn-Rissolen. (Rissoles à la cervelle.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie sie bei den „Rissolen mit Haché" (siehe Nr. 1123) angegeben ist, nur mit dem Unterschiede, daß man sie anstatt mit Haché mit Hirn füllt, und zwar wird dieses auf folgende Art bereitet: Das ausgewaschene und abgehäutete Hirn wird mit fein geschnittener grüner Petersilie in Butter gedünstet, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit einigen, mit etwas Milch abgesprudelten Eierdottern legiert.

1125. Germ-Rissolen mit Schinken. (Rissoles au jambon.)

8 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben und 4 Eierdotter nach und nach dazu gerührt. 2 Deka Germ werden in etwas weniger als in $^1/_8$ Liter kalter Milch aufgelöst und gleichzeitig mit 32 Deka Mehl und 1 Prise Salz zu der Butter gegeben, gut verrührt und der Teig dann so lange abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst. Die Schüssel, in welcher sich der Teig befindet, wird dann mit einem Tuche bedeckt und seitwärts des Herdes an einem warmen Orte so lange stehen gelassen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist. Unterdessen bereitet man folgende Schinkenfülle: 32 Deka fein geschnittener Schinken wird mit 3 Eßlöffel Rahm, 2 Eierdottern, etwas fein geschnittener Petersilie, dem nöthigen Salz und, nach Belieben, etwas Pfeffer gut verrührt. Der Teig, wird dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, oben mit Mehl bestreut, mit dem Nudelwalker 2 Messerrücken dick ausgewalkt und ferner wie bei den „Rissolen mit Haché" (siehe Nr. 1123) behandelt, mit der oben angegebenen Schinkenmasse belegt, mit einem 3 Finger breiten Teig überschlagen und halbmondförmig ausgestochen. Hierauf gibt man sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, bedeckt sie mit einem Tuche, und läßt sie an einem warmen Orte stehen. Wenn sie etwas höher geworden sind, werden sie in sehr heißem Schmalz auf beiden Seiten gelb gebacken.

1126. Rissolen mit Crême. (Rissoles à la crême.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie sie bei den „Rissolen mit Haché" (siehe Nr. 1123) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß diese statt mit Haché mit beliebiger Crême gefüllt werden. Hat man sie nun halbrund ausgestochen, so werden sie auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gegeben, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Hagelzucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gelb gebacken.

1127. Früchten-Rissolen. (Rissoles aux fruits.)

Man bereitet sie wie „Rissolen mit Haché" (siehe Nr. 1123), nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt Haché beliebiges Eingesottenes hiezu verwendet. Die Rissolen werden, nachdem sie gebacken worden sind, mit Zucker bestreut und in einer Schüssel angerichtet, als Mehlspeise gegeben. Die Früchten-Rissolen können auch mit gestoßenen Nüssen, Zucker und Semmelbröseln, von jedem 6 Deka, gefüllt werden.

Digitized by Google

1128. Ragout-Croquettes.

16 Deka beliebiges, gebratenes, fein geschnittenes Fleisch und 16 Deka fein würfelig geschnittene Gansleber werden mit 1 Kaffeelöffel voll grüner Petersilie, 2 Eierdottern, 1 ganzen Ei, dem nöthigen Salz und nach Belieben etwas Pfeffer gut verrührt. Sollte diese Masse zu trocken sein, so kann man sie mit einigen Löffeln Butter-Sauce oder sauerem Rahm gut vermischen. Dieser Fasch wird nun auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, man formt davon 1 Finger lange und 2 Finger dicke Würstchen, welche man hierauf in aufgeklopfte, gesalzene Eier tunkt, in Semmelbröseln wälzt und schnell aus sehr heißem Schmalz gelb bäckt. Man nimmt dann diese Croquettes mit einem Backlöffel heraus, richtet sie zierlich in einer Schüssel an und gibt sie als Auflage zu Gemüsen und Purées oder zu beliebigem kaltem Kren zu Tisch. Sie können auch als Speise für sich serviert werden.

1129. Ragout in Form von Zuckerhütchen.

Der Fasch, welcher bei den Ragout-Croquettes angegeben ist, wird auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, in 1 Finger lange und 2 Finger dicke Stücke geschnitten, diesen Stücken hierauf durch Wälzen eine Zuckerhutform gegeben, worauf man sie in mit Wasser erweichte Oblaten wickelt, in aufgeklopfte, gesalzene Eier tunkt, in Semmelbrösel wälzt und dann aus sehr heißem Schmalz gelb bäckt. Man nimmt sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie auf Löschpapier, richtet sie von da auf einer Serviette in einer Schüssel an und gibt sie als Auflage zu Tisch.

1130. Ragout-Äpfel und Cotelettes.

Dieselbe Behandlung wie bei den Ragout-Croquettes, mit dem Unterschiede, daß man von dem Fasch anstatt Zuckerhütchen, Äpfel, Birnen oder Cotelettes in beliebiger Größe formt und weiters wie die Ragout-Croquettes behandelt.

1131. Kalbsgekröse-Croquettes.

Ein Kalbsgekröse wird weich gekocht und nudelig geschnitten, dann macht man eine Butter-Sauce, schlägt 4 Eierdotter hinein, gibt das Gekröse dazu, läßt dies auskühlen, gibt es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, formt Würstchen oder Knödel daraus und verfährt weiters wie bei den Ragout-Croquettes.

1132. Croquettes für Fasttage [vom Fisch]. (Croquettes de poisson.)

32 Deka beliebiges, gebratenes Fischfleisch wird zerzupft und in eine tiefe Schüssel gegeben, dazu gibt man $^1/_8$ Liter abgekochte Erbsen, 10 Stück ausgelöste Krebsschweifchen, 3 hartgekochte, mit dem Wiegemesser überschnittene Eier, 5 Stück geschälte, fein würfelig geschnittene Essiggurken, 4 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, wenn man hat, das abgekochte Milchnerbeuschel, ferner etwas Salz und Pfeffer. Wenn man dies Alles gut untereinandergerührt hat, wird es weiters wie die Ragout-Croquettes behandelt.

1133. Eier-Croquettes. (Croquettes aux oeufs.)

$^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittener Petersilie und 1 Stück ebensolcher Champignon werden in 4 Deka Butter etwas geröstet. Wenn dies ausgekühlt ist, treibt man es mit 2 ganzen Eiern ab, gibt 8 hartgesotteue, fein geschnittene Eier, 3 Eßlöffel Rahm und ebensoviel Bröseln dazu, vermengt dies gut, gibt es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und formt aus dieser Masse Eier, Knödel oder Würstchen, die man mit Mehl bestaubt, in aufgeklopfte Eier tunkt, in Bröseln wälzt und aus sehr heißem Schmalz bäckt. Man gibt dies als Auflage zu Gemüse oder zu Saucen oder als Speise für sich.

Digitized by Google

1134. Croquettes von Eiern.

12 hartgekochte, geschälte, blätterig geschnittene Eier werden mit $^3/_8$ Liter dick verkochter Bechamel-Sauce gut verrührt, mit Salz, etwas Pfeffer und Muscatnuss gewürzt und nach völligem Erkalten wie die Ragout-Croqettes behandelt.

1135. Erdäpfel-Croquettes. (Croquettes aux pommes de terre.)

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben und mit $^1/_2$ Kilo passierten Erdäpfeln gut vermengt, hierauf rührt man 2 ganze Eier und 2 Eierdotter nach und nach dazu und würzt dies mit etwas Salz, Muscatnuss und fein geschnittener Citronenschale. Diese Teigmasse wird dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, von derselben formt man 1 Finger lange und 2 Finger dicke Würstchen und bäckt diese in sehr heißem Schmalz. Diese Croquettes werden als Garnierung zu Lungenbraten oder Rindfleisch gegeben. Man kann auch Knödel aus dieser Masse formen.

1136. Reis-Croquettes. (Croquettes de ris.)

16 Deka ausgewaschenen Reis gibt man in $^1/_2$ Liter siedende Milch und läßt ihn zugedeckt weich und dick verkochen. Wenn dies geschehen ist, rührt man 2 Deka Butter dazu und läßt den Reis auskühlen; hierauf wird 1 ganzes Ei und 1 Eierdotter mit 1 Messerspitze voll Salz dazugerührt, der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, Würstchen oder Knödel daraus geformt, diese dann in Mehl gewälzt und aus sehr heißem Schmalz gebacken. Man nimmt die Croquettes dann mit einem Backlöffel heraus und verwendet sie als Garnierung zu Rindfleisch, Lungenbraten oder dergleichen. Ebenso können sie als Mehlspeise zu Tische gegeben werden, jedoch muß dann der Teig mit 4 Deka Zucker gewürzt werden. Beim Anrichten wird eine beliebige Crême beigegeben.

1137. Nudel-Croquettes. (Croquettes de vermicelles.)

Hat man von 1 Ei einen Nudelteig gemacht, so wird dieser, nachdem er fein ausgewalkt ist, in feine Nudeln geschnitten, welche man in $^1/_2$ Liter siedende Milch mit 2 Deka Butter gibt und zugedeckt dick verkochen läßt, worauf man sie beiseite stellt. 3 Eierdotter werden dann mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt und zu den verkochten, ausgekühlten Nudeln gegossen, etwas gesalzen und gut verrührt. Diese Masse wird hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und nach völligem Erkalten daraus 2 Finger dicke und 1 Finger lange Würstchen geformt, welche in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und aus heißem Fett gebacken werden. Wenn sie eine schöne gelbe Farbe haben, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus und legt sie auf Fließpapier. Man gibt diese Croquettes als Garnitur zu Rindfleisch oder Lungenbraten. Sie können aber auch als Mehlspeise serviert werden, in diesem Fall rührt man 4 Deka Zucker zu der Masse. Anstatt Nudeln kann man auch Fleckerln oder geriebenes Gerstel einkochen.

Anmerkung. Alle bisher vorgekommenen Croquettes können mit Weglassung des Zuckers auch zur Suppe verwendet werden.

1138. Süße Reis-Croquettes.

Man gießt in eine Casserolle 1 Liter Milch oder Obers, gibt 32 Deka durchsuchten Reis dazu, läßt diesen zugedeckt dick verkochen und gibt während des Kochens 16 Deka Zucker, 12 Deka Butter und 1 Prise Salz dazu. Unterdessen werden 16 Deka abgezogene Mandeln mit etwas Milch zu einem Teig gestoßen und zu der dick verkochten Reismasse gegeben, verrührt, einmal aufkochen gelassen, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit einem befetteten Papier bedeckt. Nach dem

Digitized by Google

gänzlichen Erkalten werden 3 Eierdotter und 1 ganzes Ei dazugerührt und die Reismasse auf ein mit Mehl bestreutes Brett gegeben, wovon man in gleicher Größe beliebig dicke Würste formt, welche, nachdem sie in aufgeklopfte Eier getunkt und in Semmelbröseln gewälzt sind, aus sehr heißem Schmalz, unter öfterem Schütteln der Casserolle, gleichmäßig gebacken werden. Mittelst eines Backlöffels werden sie herausgenommen, einige Augenblicke auf Fließpapier gelegt und von da in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet.

1139. Süße Reis-Croquettes mit Kaffeegeschmack.

Die Bereitung derselben ist ganz dieselbe wie bei den „Reis-Croquettes" (Nr. 1136) angegeben ist, nur gibt man, wenn der Reis beinahe weich gekocht ist, 3 Eßlöffel starken schwarzen Kaffee dazu und läßt diesen mitkochen.

1140. Reis-Birnen oder Äpfel.

Von derselben Masse wie die „Reis-Croquettes" (Nr. 1136) werden nach Belieben Birnen oder Äpfel geformt, welche in Mehl gewälzt, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gedreht und aus sehr heißem Fett gebacken werden. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, besteckt sie an der einen Seite mit 1 Gewürznelke, an der anderen Seite, an der Stelle des Stengels, mit einem Stückchen Zimmtrinde und richtet sie in einer Schüssel an.

1141. Süße Nudel-Croquettes.

Man bereitet von 2 ganzen Eiern und soviel Mehl als diese auffassen einen Nudelteig und behandelt ihn weiters wie es in der Beschreibung der Nudelsuppe angegeben ist. Hat man nun den Teig in messerrückendicke, ebenso breite und halbfingerlange Nudeln geschnitten, so gibt man sie in 1 Liter siedende Milch oder Obers und läßt sie unter öfterem Rühren zu einem dicken Koch verkochen, während welcher Zeit man aber 12 Deka Zucker und 1 Prise Salz beigibt. Die dick verkochte Masse wird dann in eine tiefe Schüssel gegeben und, nachdem sie etwas abgekühlt ist, nach und nach mit 6 Eierdottern und nach Belieben mit 2 Tafeln geriebener Chokolate oder 3 Eßlöffeln starkem schwarzen Kaffee verrührt. Die weitere Behandlung ist in der Beschreibung der „Reis-Croquettes" (Nr. 1136) ersichtlich. Man kann derlei Speisen einen beliebigen Geschmack dadurch geben, daß man den hiezu erforderlichen Zucker an der Schale von Orangen oder Citronen abreibt, jedoch nur an der äußeren gelben Schale, da die untere weiße einen bitteren Geschmack beigibt.

1142. Süße Erdäpfel-Croquettes.

1 Kilo in der Röhre oder in heißer Asche gebratene Erdäpfel werden geschält, in eine Casserolle passiert, mit 12 Deka Butter, 16 Deka Vanille-Zucker und etwas Salz vermengt und 6 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugerührt. Hierauf gibt man die Casserolle auf die heiße Platte, gießt $^1/_4$ Liter Obers oder Milch zu den Erdäpfeln und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen, worauf man sie in eine Schüssel leert, zudeckt und nach gänzlichem Erkalten wie die „Reis-Croquettes" (Nr. 1136) behandelt.

1143. Kastanien-Croquettes. (Croquettes aux marons.)

50 Stück gebratene Kastanien werden geschält, und 25 Stück davon im Mörser gestoßen und durch ein Sieb passiert. Zu diesen passierten Kastanien gibt

Digitized by Google

man 12 Deka Butter, 8 Deka Vanille-Zucker, 1 Prise Salz und einige Eßlöffeln Obers und rührt dieses am Feuer so lange, bis es ein Teig geworden ist. Hierauf stellt man diesen Teig beiseite und rührt, nachdem er ziemlich überkühlt ist, 6 Eierdotter nach und nach dazu. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Masse auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, in beliebige Theile getheilt, welche, nachdem man sie gleichmäßig von einander gerückt hat, in der Mitte mit einer halbierten Kastanie belegt und mit dem Teig wieder gleichmäßig bedeckt werden. Man tunkt sie hierauf in aufgeklopfte Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie in sehr heißem Fett. Wenn sie eine lichtgelbe Farbe haben, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, einige Augenblicke auf Löschpapier gegeben und hierauf in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet.

1144. Fridatten-Croquettes.

Man bereitet von 3 Eiern einen Fridatten-Teig, welchen man, wie es bei den „Fridatten" angegeben ist, aus sehr heißem Fett bäckt und wovon jeder Fleck in handbreite und fingerlange Stücke geschnitten, mit beliebiger Marmelade bestrichen, zusammengerollt, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und aus sehr heißem Fett gebacken wird. Die fernere Behandlung ist wie bei den „Kastanien-Croquettes" (Nr. 1143).

1145. Fridatten-Croquettes mit Chocolate.

Diese werden wie die „Fridatten-Croquettes" behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß sie anstatt mit Marmelade mit gekochter Chocolate-Crême bestrichen werden.

1146. Zwetschen-Croquettes. (Croquettes aux prunes.)

8 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Eierdotter nach und nach dazugerührt und hierauf mit $^1/_4$ Kilo getrockneten, halbweich gekochten, fein geschnittenen Zwetschken, 16 Deka abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln, 8 Deka Zucker, 8 Deka abgeriebenen, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und etwas fein geschnittener Citronenschale gut untereinandergemengt. Von dieser Masse werden auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdicke Würstchen geformt, diese in mit Wasser befeuchtete Oblaten gewickelt, dann in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und aus sehr heißem Fett gebacken.

Anmerkung. Alle hier angeführten süßen Croquettes können, nachdem sie gebacken sind, in geriebener mit Zucker gemischter Chocolate oder in Zimmt und Zucker gewälzt, und so zu Tische gegeben werden.

1147. Imitierte Erdäpfel.

Von der bei den „Zwetschken-Croquettes" angegebenen Masse werden Knödel geformt, welche man in aufgeklopfte Eier tunkt, in Semmelbröseln wälzt und aus sehr heißem Fett bäckt. Die gelb gebackenen Knödel werden dann mit einem Backlöffel herausgenommen, in geriebene, mit Zucker gemischte Chocolate gewälzt, hierauf angerichtet und heiß zu Tische gegeben.

1148. Posesen.

Eine beliebige Anzahl Semmeln wird abgerindet, halbiert und jede Hälfte so tief eingeschnitten, daß man eine beliebige Fülle hineinstreichen kann. Zum Beispiel entweder geröstetes Hirn oder Hachè, oder in Butter und Petersilie gedünstete Karpfenmilch, zu welcher man Häringsmilch gemischt hat, oder eine sonst beliebige

Digitized by Google

Fülle. Dann taucht man die gefüllten Semmeln in kalte Milch, läßt sie etwas aufsaugen, taucht sie hierauf in aufgeklopfte, gesalzene Eier, bestreut sie stark mit Semmelbröseln und bäckt sie gut in heißem Schmalz. Man gibt diese Posesen als Auflage zum Gemüse.

1149. Süße Posesen.

Die abgerindeten, halbierten, eingeschnittenen Semmeln (siehe „Posesen" Nr. 1148) werden mit beliebiger Marmelade gefüllt, dann in kalte Milch getaucht, hierauf in aufgeklopfte, jedoch nicht gesalzene Eier getunkt, dann mit Semmelbröseln gut bestreut und in heißem Schmalz gebacken. Beim Anrichten streut man Vanille-Zucker oder Zucker und Zimmt darüber. Anstatt in Milch kann man die Posesen auch in gezuckertem weißen, oder noch besser in rothem Wein einsaugen lassen.

1150. Gefülltes, in Wein getauchtes Brot. (Polnisches Brot.)

Semmeln kleinster Gattung werden abgerindet, hierauf an der Seite eine Scheibe, gleichsam ein Deckel, herabgeschnitten, die ganze Schmolle aus den Semmeln herausgenommen, und anstatt dieser gedünstete Äpfel eingefüllt. Dann werden die Semmeln mit den herabgeschnittenen Deckeln wieder gut geschlossen, hierauf in gezuckerten, rothen Wein getaucht, mit Mehl bestaubt, in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln gut bestreut und aus sehr heißem Schmalz gebacken. Man richtet diese gefüllten Semmeln gehäuft in einer Schüssel an und bestreut sie mit beliebigem Geruchzucker. Oder man füllt die Semmeln mit irgend einer Crême, als: Chocolate-, Vanille-, Haselnuss-Crême, oder dergleichen, schließt sie mit den Deckeln, taucht sie in gezuckerte Milch, und verfährt weiters wie oben. Wenn man die Semmeln mit Chocolate-Crême füllt, so bestreut man sie dann beim Anrichten mit geriebener Chocolate, die man mit Zucker gemischt hat.

1151. Gebackene Crême in Kruste.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 8 Deka Mehl, 12 Deka Geruchzucker, (Vanille-, Pomeranzen-, Citronenzucker) und rührt nach und nach $^1/_4$ Liter Milch und 6 Eierdotter hinein, gibt dies dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es so lange im Dunst kochen, bis die Masse vollkommen gestockt ist, was beiläufig in $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde erreicht sein wird. Hierauf stürzt man diese auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und läßt die Form noch kurze Zeit darüberliegen. Wenn die Crême dann vollkommen ausgekühlt ist, so schneidet man sie in beliebige Stücke, z. B.: in fingerlange und fingerbreite Streifen, oder in viereckige Stücke, oder man sticht die Crême-Masse mit dem Krapfenstecher aus. Diese Stücke werden dann in ganz dünn ausgewalkten, feinsten Butterteig eingeschlagen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, nach Belieben mit Semmelbröseln bestreut, und aus heißem Fett gebacken, dann beim Anrichten mit beliebigem Geruchzucker bestreut.

1152. Gebackene Crême in Oblaten.

Die aus der oben angegebenen, in Dunst gekochten Crême-Masse geschnittenen Stücke (Gebackene Crême in Krusten) werden in befeuchtete Oblaten gewickelt, in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln gut bestreut und gleich aus sehr heißem Fett gebacken und mit Geruchzucker bestreut, serviert.

Digitized by Google

1153. Gebackene Crême in Chocolate.

Man kann aus der in Dunst gekochten Crême-Masse (Nr. 1151) mit einem runden Ausstecher Stücke ausstechen, diese in befeuchtete Oblaten wickeln, in aufgeklopfte Eier tauchen, mit Semmelbröseln bestreuen, und wenn man sie aus heißem Fett gebacken hat, in geriebener, mit Zucker gemischter Chocolate wälzen.

1154. Gebackene Schwämme von Mandelteig.

8 Deka abgezogene mit 1 Eierklar zu einem Teig fein gestoßene Mandeln, gibt man in eine tiefe Schüssel, rührt dies mit $^1/_8$ Liter Obers, 5 Dottern, 6 Deka Geruchzucker, 8 Deka Mehl gut ab und mischt den Schnee von 4 Eierklar leicht ein. Man bäckt dann von dieser Masse Schwämme, wie sie bei den „Gebackenen Schwämmen" (Nr. 110) angegeben sind und füllt sie mit Chaudeau oder beliebigen Crêmes. Serviert man die Schwämme kalt, so füllt man sie mit geschlagenem Obers, mit Erdbeeren oder mit einer anderen Mischung. (Siehe Anmerkung bei „Gefüllte, gebackene Schwämme." Nr. 1155.)

1155. Gefüllte, gebackene Schwämme.

Man bereitet diese Schwämme, wie die „Gebackenen Schwämme von Mandelteig" und füllt sie mit beliebigen Crêmes oder mit Chaudeau.

Anmerkung. Besonders zu erwähnen ist, daß man beim Backen der Schwämme die größte Vorsicht beobachten muß, nachdem das Gelingen dieser Speise nur dann zu erwarten ist, wenn das Fett und die Schwammform den höchsten Grad von Hitze erreicht haben, weil der Teig bei geringerer Wärme zerfließen und die Schwämme zerbrechen würden. In Ermanglung einer Schwammform, kann man sich hiezu eines kleinen runden Schöpflöffels bedienen, den man wie die Schwammform in dem Schmalz sehr heiß werden läßt und weiters wie bei dieser verfährt.

1156. Zuckerstrauben.

Man gibt in eine Casserolle 5 Eßlöffel feines Mehl, 3 Löffel Zucker, gießt nach und nach 5 Löffel Obers und 2 Löffel Wein dazu, rührt dieses sehr fein ab und mischt den festen Schnee von 4 Eierklar leicht ein. Diesen Teig läßt man dann durch einen Trichter oder eine Straubenspritze in sehr heißes Fett tropfen. Wenn die Strauben gebacken sind, so nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, biegt sie über die Kehrseite einer länglich abgerundeten Form und richtet sie mit Zucker bestreut an. Man serviert beliebigen Chaudeau dazu.

1157. Schneeballen.

Man gibt auf ein Nudelbrett 32 Deka Mehl und 20 Deka Butter, bröselt dieses mit beiden Händen ab, macht dann in der Mitte eine Grube, in die man 3 Dotter, 1 Kaffeelöffel voll Zucker, etwas Salz, $^1/_{16}$ Liter Milch und ebensoviel Wein oder einige Löffel Rum gibt. Dies arbeitet man zu einem Teig, wie zu einem Strudel, welcher auch dieselbe Weiche wie dieser haben muß, da sonst die Schneeballen nicht aufgehen würden. Ist der Teig genug abgearbeitet, so daß Blasen an demselben sichtbar werden, so läßt man ihn an einem kühlen Orte rasten; dann formt man kleine Laibchen davon, walkt diese messerrückendick aus, und sticht entweder mit einem großen, runden Ausstecher runde Fleckchen aus, oder macht solche Fleckchen mittelst eines Radels. Nun werden in dieselben in gleicher Entfernung, fingerbreit auseinander, 5 Linien durchgeradelt, jedoch so, daß der Rand ganz bleibt. Dann faßt man von diesen Streifen jeden zweiten mittelst eines Kochlöffelstieles auf, schiebt den Teig auf dem Stiel zusammen, und zieht den zuerst aufgefaßten Streifen über die anderen hinüber, so, daß er nun am Schlusse

Digitized by Google

wieder unter dem Stiele liegt, wodurch sich gleichsam ein Ballen bildet, den man so in eine Casserolle mit sehr heißem Fett hält und den Kochlöffelstiel erst dann herauszieht, wenn der Teig schon in der gewünschten Form beisammen bleibt. Sind die Schneeballen unter öfterem Schütteln der Casserolle auf einer Seite schön lichtbraun gebacken, so wendet man sie um und bäckt sie fertig; worauf man sie auf Löschpapier gibt und von da in Zucker und Zimmt, oder nach Belieben in Zucker paniert. Beim Anrichten kann man beliebige Marmelade dazu servieren.

1158. Schneeballen ohne Butter in der Form gebacken.

Man gibt auf ein Brett $^1/_2$ Liter Mehl, 6 Dotter, 1 Eßlöffel Obers, 1 Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz. Von diesen macht man eine Art Nudelteig, formt kleine Laibchen daraus, welche man messerrückendick auswalkt. Nun macht man in diese Fleckchen in kleinfingerbreiter Entfernung mittelst eines Messers oder Rädels 5 Einschnitte, faßt dann den Teig, indem man ihn mit den Fingerspitzen leicht zusammenschiebt, an, gibt ihn in die in sehr heißem Fett schon erwärmte Form, schließt sie mit dem Deckel und bäckt die Schneeballen unter öfterem Schütteln in sehr heißem Fett. Wenn dieselben lichtbraun gebacken sind, läßt man sie aus der Form herausrollen, bestreut sie gleich mit Zucker, gibt den nächsten schon bereitliegenden Schneeballen gleich wieder in die heiße Form und fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist.

1159. Dreiecke (Polsterzipfeln).

Man bereitet denselben Teig wie zu Schneeballen (siehe Nr. 1157), walkt ihn messerrückendick aus, schneidet oder radelt viereckige Flecke aus, auf deren Mitte man etwas Marmelade gibt, deren Ränder mit aufgeklopften Eiern bestreicht, und die Fleckchen dann so übereinanderschlägt, daß sie ein Dreieck bilden. Die Ränder drückt man hierauf leicht zusammen, in der Mitte müssen die Dreiecke jedoch hohl sein. Man bäckt sie dann unter öfterem Schütteln der Casserolle aus sehr heißem Fett und bestreut sie gleich mit Zucker.

1160. Hasenöhrl.

Man macht denselben Teig wie zu Schneeballen (Nr. 1157), jedoch ohne Zucker, walkt ihn stark messerrückendick aus und schneidet oder radelt dann dreifingerbreite ganz schmal zulaufende, fingerlange Streifen aus, die man unter öfterem Schütteln der Casserolle aus sehr heißem Fett bäckt und ungezuckert als Verzierung zu Wildbret, Salat oder Mehlspeisen gibt, oder auch Gemüse damit besteckt.

1161. Stern-Krapfen.

Man gibt auf ein Nudelbrett 32 Deka Mehl, schneidet 12 Deka Butter hinein und rebelt diese mit dem Mehl ab, macht dann eine Grube, schlägt in selbe 3 Dotter, gibt $^1/_8$ Liter Milchrahm, 2 Deka Zucker und etwas Salz dazu und arbeitet dies zu einem Teig, bis Blasen an demselben sichtbar werden, worauf man ihn durch eine Stunde an einem kühlen Ort rasten läßt. Dann walkt man ihn messerrückendick aus, schneidet davon fingerlange und fingerbreite Streifen, deren beide Enden man schief zuschneidet. Sechs solche Streifen, wovon die beiden untersten die längsten, die zwei mittleren etwas kürzer, die beiden obersten die kürzesten sind, werden nun kreuzweise übereinander gelegt, daß die dadurch entstandene Figur gleichsam einen Stern bildet. Jeder Teigstreifen wird, bevor man den nächsten auf denselben legt, in der Mitte etwas mit aufgeklopften

Digitized by Google

Eiern betupft, wodurch ein Streifen den anderen hält; auf den letzten, obersten, drückt man in der Mitte mit dem Finger stark auf, so daß eine Grube entsteht. Diese Sternkrapfen werden aus heißem Schmalz blaßgelb gebacken, wobei man die Casserolle etwas schüttelt; dann werden sie mit Vanille- oder beliebigem Geruchzucker bestreut und oben in jedes Grübchen etwas Marmelade gegeben und so serviert. Man kann auch Saft dazu servieren.

1162. Schnür-Krapfen (Spagat-Krapfen).

Man stoßt 8 Deka abgezogene Mandeln mit 1 Eierklar zu einem sehr feinen Teig, hierauf treibt man 8 Deka Butter flaumig ab, rührt die gestoßenen Mandeln ein und nach diesen 16 Deka beliebigen Geruchzucker, 6 Dotter, 2 Löffeln Milchrahm und 32 Deka Mehl. Man läßt dann diesen Teig, nachdem er gut untereinandergerührt ist, einige Zeit an einem kühlen Ort stehen, gibt ihn hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, wallt ihn messerrückendick aus und schneidet davon fingerlange und 3 Finger breite Streifen. Ist dies geschehen, so bindet man einen beiläufig $1^1/_2$ Meter langen, ziemlich groben Spagat oder eine Schnur, knapp an das Rohr des Models und zieht den Spagat auch durch dasselbe durch. Nun legt man, nachdem man den Model in Schmalz sehr heiß werden ließ, einen zugeschnittenen Teigstreifen darauf, hält den Spagat mit dem Zeigefinger leicht auf den Teig und überwindet diesen, jedoch nicht zu fest, mit der Spagatschnur, worauf man das Ende derselben zu dem Stiel zurückleitet und mit diesem hält, während der so überbundene Teig, dessen Enden nach aufwärts stehen sollen, in sehr heißem Schmalz lichtbraun gebacken wird; hierauf nimmt man den Model aus dem Schmalz, hält ihn über eine Tafel, löst den Spagat behutsam ab und nimmt den gebackenen, bogenförmigen Krapfen, in welchem die Einschnitte der Schnur in gleicher Entfernung schief laufen sollen, vorsichtig von dem Model, legt den Krapfen auf eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker. So wird fortgefahren bis aller Teig verwendet ist, worauf man die Krapfen mit aufgelöster Marmelade, beliebiger warmer Crême oder Chaudeau, auch Schlagobers oder Chocolate serviert. Man bedient sich hiezu mehrerer Modeln zu gleicher Zeit. Es ist hier besonders zu bemerken, daß man bei dem erklärten Vorgehen alle Vorsicht zu beobachten hat, und zwar darf der Spagat beim Aufbinden des Teigstreifens nur leicht angezogen werden und muß das Schmalz so heiß als möglich sein, da sonst der Teig zerfließen würde. Diese Schnürkrapfen können auch von Butterteig bereitet werden.

1163. Crême-Krapfen.

Man gibt in eine tiefe Schüssel $^1/_4$ Liter Obers und rührt es mit 8 Deka Vanille-Zucker, 1 Eßlöffel Mehl und 6 Eierdottern gut ab, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgesehte Form füllt und $^1/_2$ Stunde zugedeckt im Dunst kochen läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, mit einer Schüssel bedeckt, gestürzt und behutsam herabgenommen. Nach gänzlichem Erkalten werden mittelst eines runden Ausstechers beliebig große Krapfen ausgestochen, auch Streifen in viereckige Stücke geschnitten, welche in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und aus sehr heißem Schmalz, unter öfterem Schütteln der Casserolle, auf beiden Seiten gelb gebacken werden. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, richtet sie gemischt mit andern derlei Speisen in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie heiß zu Tische.

Digitized by Google

1164. Schlüssel-Krapferln.

Man bereitet von $^1/_4$ Liter Milch einen Brandteig, gibt diesen auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett und streicht von diesem mittelst eines umgebogenen Löffelstieles, welcher immer früher in heißes Fett getaucht wird, beliebig große Stücke in das heiße Fett, welches geschüttelt werden muß; die Stücke fallen gleich zu Boden, steigen aber nach einigen Augenblicken wieder in die Höhe. Wenn nun die Oberfläche des Schmalzes ziemlich bedeckt ist, hält man mit dem Einlegen der Teigstücke inne, da selbe beim Backen 2 Mal so hoch auflaufen. Die Casserolle wird während des Backens öfters leicht bewegt und die Krapferln mit dem Backlöffel so gewendet, daß sie eine gleichmäßige Farbe erhalten. Wenn sie eine braune, resche Kruste haben, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie auf Fließpapier, richtet sie in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie mit warmer Marmelade zu Tische.

1165. Erdbeer-Krapfen.

Wenn man $^1/_2$ Kilo frische Erdbeeren mit 24 Deka fein gestoßenem Zucker gut vermengt hat, werden von diesen dann 1 Kaffeelöffel voll in mit Wasser befeuchtete Oblaten gefüllt, in Weinteig getunkt und schnell in sehr heißem Schmalz gelb gebacken. Man nimmt sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie einige Augenblicke auf Fließpapier, richtet sie gehäuft in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie gleich zu Tische.

1166. Himbeer-Krapfen.

Die Bereitung derselben geschieht wie sie bei den „Erdbeer-Krapfen" (Nr. 1165) angegeben ist, nur werden anstatt Erdbeeren, Himbeeren hiezu verwendet. Frische Weichsel und Kirschen können so wie die Erdbeeren und Himbeeren verwendet werden, nur werden die Stengel abgezupft.

1167. Spritz-Krapfen.

Man verwendet zur Bereitung dieser Speise den von $^1/_4$ Liter Milch gemachten Brandteig, welchen man in eine blecherne Spritze einfüllt, deren Öffnung einen Stern bildet, worauf man dann mit dem Holzstößel, den Teig aus der Spritze kranz- oder schneckenförmig in das heiße Schmalz spritzt. Die Krapfen werden, wenn sie auf einer Seite braun gebacken sind, mit dem Backlöffel umgewendet und auf der zweiten Seite ebenso gebacken, während welcher Zeit man die Casserolle öfters schüttelt. Wenn die Krapfen noch einmal so hoch aufgelaufen sind und eine braune resche Kruste haben, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie einige Augenblicke auf Fließpapier, richtet sie dann erhöht in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie heiß zu Tische. Man kann nach Belieben Crême oder warme Marmelade dazu servieren.

1168. Gebackene Äpfel.

Man schneidet von Maschansker-Äpfeln an der Seite der Stengel eine runde Scheibe, an welcher jedoch der Stengel bleibt. In die Mitte jedes Apfels drückt man einen kleinen Ausstecher, dreht ihn etwas und zieht ihn mit dem Kerngehäuse wieder heraus. Ganz durchstochen dürfen die Äpfel nicht werden, sondern es muß gleichsam ein messerrückendicker Boden bleiben. Wenn hierauf die Äpfel und die runden Scheiben geschält sind, werden sie in Mehl getaucht, in aufgeklopfte Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb

Digitized by Google

gebacken. Wenn dies geschehen ist, werden die Äpfel mit einem Backlöffel herausgenommen, der leere Raum mit beliebigem Eingesottenen gefüllt, hierauf mit den runden Scheiben, an welchen sich die Stengeln befinden, bedeckt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und heiß zu Tische gegeben. Gewöhnlich werden die Äpfel gemischt mit Crême-Krapferln serviert.

1169. Gebackene Äpfelscheiben.

Wenn man, wie es bei den „gebackenen Äpfeln" (Nr. 1168) angegeben wurde, mit einem kleinen runden Ausstecher das Kerngehäuse beseitigt und die Äpfel geschält hat, werden sie in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, mit Zucker, welcher nach Belieben mit etwas Rum befeuchtet ist, bestreut und einige Zeit liegen gelassen. Die Äpfelscheiben werden dann mit einer Gabel aufgefaßt, in Weinteig getunkt und in heißem Schmalz, unter öfterem Schütteln der Casserolle, auf beiden Seiten gelb gebacken, worauf man sie mit einem Backlöffel herausnimmt, in fein gestoßenem Zucker wälzt, auf einer Schüssel anrichtet und heiß zu Tische gibt.

1170. Gebackene Aprikosen (Marillen).

Wenn die Aprikosen auseinander geschnitten sind, werden die Kerne ausgelöst, die Schalen fein herabgeschnitten, die Aprikosen dann in eine tiefe Schüssel gegeben, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und ungefähr 1 Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit werden sie mit einer Gabel aufgefaßt, in Weinteig getunkt und in sehr heißem Fett lichtbraun gebacken. Mittelst eines Backlöffels werden sie dann herausgenommen, einige Augenblicke auf Löschpapier gelegt, auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

1171. Gebackene Pfirsiche

werden wie die gebackenen Marillen (Nr. 1170) behandelt.

1172. Gebackene Zwetschken.

Weich gekochte, dürre Zwetschken werden auf ein Tuch gelegt und gut abgetrocknet, von den Kernen befreit, statt diesen abgezogene Mandelkerne hineingegeben, worauf man sie wie die Äpfelscheiben in Wein- oder auch Bierteig taucht und ferner so behandelt, wie es bei den „gebackenen Äpfelscheiben" (Nr. 1169) angegeben ist. Die Zwetschken können, wenn sie fertig gebacken sind, in geriebener Chocolate, gemischt mit fein gestoßenem Zucker, gewälzt werden, wo sie dann den Namen „Schlosserbuben" erhalten.

1173. Gebackener Hollunder (Holler).

Der vollkommen aufgeblühte Hollunder wird, um ihn zu reinigen, mehrere Male in kaltes Wasser getaucht und hierauf mit den Blüten auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abtropfen kann. Wenn dies geschehen ist, taucht man die Blüten bis zu dem Stengel in Weinteig, Bierteig oder auch dünnen Schmarrenteig und backt sie hierauf in sehr heißem Schmalz. Wenn sie eine lichtbraune Farbe haben, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie einige Augenblicke auf Löschpapier, richtet sie dann auf einer Schüssel an und bestreut sie beliebig mit Zucker.

1174. Weiße Akazien- und Kürbisblüten, dann weiße, vollkommen aufgeblühte Rosen

werden wie der „gebackene Hollunder" (Nr. 1173) bereitet.

Digitized by Google

1175. Gebackene Mäuse.

Von derselben Teigmasse wie sie bei den „gebackenen Topfen-Nudeln" (Nr. 1178) angegeben ist, bereitet man die gebackenen Mäuse und zwar auf folgende Art: Wenn der Teig um den dritten Theil höher geworden ist, mischt man zu diesem 16 Deka überklaubte Weinbeeren (Korinthen) ein, faßt mittelst eines Eßlöffels beliebig große Stücke heraus, welche an der Spitze des Löffels stumpf, an der entgegengesetzten Seite aber in eine Schnur auslaufen sollen. So legt man sie in sehr heißes Fett und läßt sie bei öfterem Schütteln der Casserolle gleichmäßig backen. Hierauf nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, legt sie einige Augenblicke auf Löschpapier, richtet sie dann in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie mit einem Safte zu Tische.

1176. Gebackenes Stroh.

Wenn man von 4 Eierdottern einen Nudelteig bereitet hat, wird dieser dünn ausgewalkt und hierauf in lange feine Nudeln geschnitten, welche schnell in heißem Fett gebacken werden, worauf man sie einige Augenblicke auf Löschpapier legt und dann als Garnierung oder Verzierung verwendet, oder mit beliebiger Crême serviert.

1177. Gebackenes Heu.

Ist dasselbe wie oben, nur nimmt man zu dem Teiganmachen 1 Eßlöffel voll Spinattopfen (Nr. 282).

1178. Gebackene Topfen-Nudeln.

In 6 Deka abgetriebene Butter werden 3 Eierdotter und 1 ganzes Ei nach und nach eingerührt und dieses hierauf mit 16 Deka passiertem Topfen, 8 Deka fein gestoßenem Zucker und 5 Gramm Salz gut vermengt. Zu diesem gibt man 3 Deka in $^1/_{16}$ Liter kalter Milch oder Obers aufgelöste Preßgerm, nebst 32 Deka Mehl, rührt es gut untereinander und schlägt den Teig so lange fein ab bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig um den dritten Theil höher geworden ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, formt fingerlange und fingerdicke Würstchen davon, welche man wieder auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt und zugedeckt liegen läßt bis sie etwas größer geworden sind. Wenn dies der Fall ist, werden sie in sehr heißem Fett gelb gebacken, hierauf mit einem Backlöffel herausgenommen, in einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Schmarren, Reisspeisen, Polenta, Sterz, Mehlspeisen, Strudeln etc.

1179. Erdäpfel-Schmarren mit Zwiebel.

Eine beliebige Quantität Erdäpfel wird $^1/_2$ Stunde vor dem Gebrauche weich gekocht, hierauf geschält und so lange sie heiß sind fein blätterig geschnitten. In einer Casserolle, in welcher sich heißes Fett befindet, röstet man fein nudelig geschnittene Zwiebel, gibt die Erdäpfel dazu, rührt es gut untereinander, salzt es nach Geschmack und läßt die Erdäpfel ein wenig rösten.

Digitized by Google

1180. Erdäpfel-Schmarren mit Mehl.

6 gebratene oder gesottene und hierauf passierte Erdäpfel werden nach Geschmack gesalzen, mit 2 Eßlöffel Mehl verrührt und in 8 Deka sehr heißem Fett geröstet.

1181. Erdäpfel-Schmarren mit geröstetem Speck.

Gekochte, fein blätterig geschnittene Erdäpfel werden nach Geschmack gesalzen, dann in $^1/_4$ Liter heiße Krammeln hineingerührt und mit diesen geröstet.

1182. Gries-Schmarren mit Eier.

Man gibt in eine tiefe Schüssel $^1/_4$ Liter Gries, gießt unter beständigem Rühren $^1/_2$ Liter Milch dazu, welches man dann nach und nach mit 4 Eierdotter verrührt und mit 4 Deka feingestoßenem Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und $^1/_4$ Liter Rahm gut vermengt und zugedeckt 2 Stunden stehen läßt. Wenn nach dieser Zeit der Gries gut aufgequellt ist, läßt man in einer Pfanne 24 Deka Fett oder Butter heiß werden, gibt die Griesmasse dazu und läßt es hierauf 1 Stunde in der Röhre dünsten. Um den Griesschmarren saftig zu machen, gibt man einige Minuten vor dem Anrichten $^1/_8$ Liter siedende Milch darüber, rührt es gut untereinander, läßt es ein wenig verdünsten, worauf man den Schmarren in einer Schüssel anrichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gibt.

1183. Gries-Schmarren ohne Eier.

1 Liter Milch wird zu 1 Liter Gries langsam gerührt, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz dazu gegeben und dieses dann 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man in einer Casserolle 24 Deka Schmalz heiß werden, gießt die Griesmasse hinzu und behandelt es weiter, wie es beim „Griesschmarren mit Eier" angegeben ist.

1184. Kipfel-Schmarren.

24 Deka Kipfeln (10 Stück) werden blätterig geschnitten, in eine Casserolle gegeben und mit $^1/_4$ Liter Milch genetzt. 5 ganze Eier, $^1/_4$ Liter Milch und 4 Deka Zucker werden abgesprudelt, zu den Kipfeln gegossen, worauf man diese Masse in eine Casserolle gibt, in welcher sich 12 Deka sehr heiße Butter befinden; hierauf läßt man es 15 bis 20 Minuten in der Röhre dünsten. Der Schmarren kann nach Belieben vor dem Backen mit Weinbeeren und Rosinen gemischt werden. Wenn der Schmarren fertig gedünstet ist, richtet man ihn mittelst eines Backlöffels auf einer Schüssel an und bestreut ihn mit Geruch-Zucker.

1185. Mandel-Schmarren.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 12 Deka fein gestoßener Zucker, 6 Deka abgezogene mit 1 Eierklar fein gestoßene Mandeln, 7 Eierdotter, einer nach dem andern, dazu gerührt und dieses mit $^1/_2$ Liter Milch und 14 Deka Mehl, welch beides man langsam, immer etwas Milch und etwas Mehl, glatt verrührt und zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht einmischt. In eine Casserolle, in welcher sich 10 Deka sehr heiße Butter befinden, wird dieser Teig gegossen und weiters wie der „Feine Kaiserschmarren" (Nr. 1188) behandelt.

1186. Milchrahmschmarren.

$^1/_2$ Liter Mehl wird in eine tiefe Schüssel gegeben, nach und nach mit $^1/_2$ Liter Milchrahm zu einem glatten Teig verrührt, welchen man mit 2 Eßlöffel fein

Digitized by Google

gestoßenem Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Salz gut vermengt. 8 Eierdotter, einen nach dem andern, rührt man dazu und mischt zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht ein. Dieser Teig wird dann in eine Casserolle gegossen, in welcher sich 8 Deka heiße Butter befinden, und ferner wie der „Feine Kaiserschmarren" (Nr. 1188) behandelt.

1187. Gewöhnlicher Kaiserschmarren.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 14 Deka Mehl und gießt unter beständigem Rühren $^1/_4$ Liter Milch dazu, gibt, wenn dies glatt verrührt ist, 5 Eierdotter, 1 Eßlöffel Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, eines nach dem andern, dazu, rührt es untereinander und mischt zuletzt den Schnee von 5 Eierklar leicht ein, worauf man den Teig in eine Casserolle gießt, in welcher sich 8 Deka heiße Butter befinden und verfährt weiters wie es bei dem „Feinen Kaiserschmarren" (Nr. 1188) angegeben ist. Der Zucker kann auch wegbleiben.

1188. Feiner Kaiserschmarren.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 12 Deka Geruchzucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und 6 Eierdotter, einer nach dem andern, dazu gerührt und zu diesem 16 Deka Mehl und $^1/_4$ Liter Milch gegeben, welche man langsam aber gleichzeitig, immer etwas Mehl und etwas Milch, einrührt. Zuletzt wird der Schnee von 6 Eierklar mit 6 Deka Rosinen und ebensoviel Weinbeeren leicht eingemischt. Dieser Teig wird hierauf in eine Casserolle, in welcher sich 6 Deka heiße Butter befinden, gegossen, hierauf in die Röhre gestellt und gelb gebacken. Wenn dies geschehen ist, wird der Teig mit einem kleinen Backlöffel klein zerstoßen, hierauf in einer Schüssel angerichtet, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und zu Tische gegeben.

1189. Gedünsteter Reis (Pilau).

Man gibt in eine Casserolle 16 Deka überklaubten, ausgewaschenen Reis, gießt so viel kaltes Wasser dazu, daß es fingerhoch über demselben zusammengeht, gibt 8 Deka Butter, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, und, nach Belieben, 1 kleines Häuptel spanische Zwiebel, welche mit einer Gewürznelke gespickt ist, und 5 zusammengebundene Sträußchen grüne Petersilie dazu, rührt es gut untereinander, und läßt den Reis zugedeckt langsam 10—15 Minuten weich dünsten, nach welcher Zeit sich die Flüssigkeit verdünstet haben wird und die Reiskerne nicht zu weich sind, sondern noch jedes für sich bleibt. Der Zwiebel und die grüne Petersilie werden dann herausgenommen und der Reis als Garnierung zu verschiedenen Fleischspeisen verwendet. Will man Krusten an dem Reis haben, so gibt man, nachdem der Reis weich gedünstet ist, noch 2 Deka Butter dazu, und läßt ihn, ohne ihn zuzudecken, einige Minuten rösten.

1190. Risi-Bisi.

$^1/_4$ Liter gedünstete oder gekochte Erbsen werden mit 16 Deka gedünstetem Reis (Pilau) gut vermengt und in einer Schüssel angerichtet.

1191. Reis mit Paradies-Äpfel.

4 große Paradies-Äpfel werden auseinander gebrochen und mit einigen dünnen Scheiben Zwiebeln zugedeckt gedünstet, worauf man sie zu 16 Deka gedünstetem Reis (Pilau) passiert, gut untereinander rührt und heiß in einer Schüssel angerichtet zu Tische gibt.

Digitized by Google

1192. Reis mit Kraut.

Wenn man 1 kleines Krauthäuptel nudelig geschnitten hat, wird selbes gesalzen und in 12 Deka fein würfelig geschnittenem heißem Speck braun gedünstet. Während dieser Zeit bereitet man von 16 Deka einen gedünsteten Reis (Pilau), welchen man dann, mit dem gedünsteten Kraut gut vermengt und in einer Schüssel angerichtet mit Bratwürsten oder gerösteter Leber zu Tische gibt.

1193. Polenta.

In eine ziemlich große Casserolle gibt man 1 Liter kaltes Wasser, dazu 1 Eßlöffel Polenta-Mehl, und wenn das Wasser kocht, in dieses $^1/_2$ Kilo Polenta-Gries oder -Mehl, macht in das Mehl, welches an der Oberfläche bleiben wird, mit dem Messer ein Kreuz, schneidet es durch und kocht es unzugedeckt $^1/_4$ Stunde, nimmt dann die Polenta mit einem Löffel heraus, gibt sie in eine Schüssel, gießt heiße Butter und streut Parmesankäse darüber, den man noch besonders beigibt.

1194. Erdäpfel-Polenta mit Käse.

14 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 4 Eierdottern, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Messerspitze Muscatnuss und 30 Deka gekochten oder gebratenen und hierauf passierten Erdäpfeln verrührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der oben angegebenen Erdäpfelmasse gefüllt, welche man hierauf $^3/_4$ Stunden im Dunst zugedeckt kochen läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, der Pudding herausgestürzt, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer Butter übergossen und zu Rindfleisch, Lungenbraten, Wildbret oder wilden Tauben serviert.

1195. Imitierte Polenta.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 16 Deka Mehl, gibt nach und nach $^1/_4$ Liter Rahm dazu und rührt dieses fein ab, gibt dann 4 Dotter, 2 ganze Eier und das nöthige Salz dazu, und verrührt dieses. Hierauf bestreicht man ein weißes, dichtes Tuch (Serviette) mit Butter, bestreut diese mit Mehl, staubt das Tuch etwas aus, hängt es in eine tiefe Schüssel, gibt die Teigmasse darauf, bindet das Tuch knapp ober der Masse ab und gibt diese so in siedendes Wasser, wo man sie $^3/_4$ Stunden kochen läßt. Nachdem man nun diese Art Polenta aus dem Tuche auf einer Schüssel angerichtet hat, wird sie mit heißer Butter übergossen und zum Rindfleisch, Braten oder Wildbret serviert. Man kann sie im Ganzen oder in Stücken servieren.

1196. Türkischer Sterz von Kukuruzmehl.

In 1 Liter siedendes Wasser, welches sich in einem ziemlich großen Topf befinden soll, gibt man $^1/_2$ Liter Kukuruzmehl und läßt es zugedeckt 15 Minuten kochen, nach welcher Zeit man die Mehlmasse mit dem Kochlöffel wendet, damit das Untere nach oben kommt und läßt es hierauf zugedeckt wieder 15 Minuten kochen. Die fernere Behandlung ist in der folgenden Beschreibung des „Sterz von Haidenmehl" (Nr. 1197) angegeben.

1197. Sterz von Haidenmehl.

Man gibt in einen ziemlich großen Topf 1 Liter Wasser und schüttet, wenn dieses siedet, $^1/_2$ Liter Haidenmehl dazu, welches man zugedeckt 10 bis 15 Minuten

Digitized by Google

kochen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Mehlmasse mit dem Kochlöffel gewendet, so daß die untere Seite nach oben kommt, worauf man sie wiederholt 10 bis 15 Minuten zugedeckt kochen läßt, während welcher Zeit man aber die Mehlmasse mit dem Kochlöffel durchsticht. Das Wasser, welches sich nach dieser Zeit nicht verkocht hat, wird abgegossen, die Mehlmasse gut untereinandergerührt und hierauf in eine flache Casserolle gegeben, mit 12 Deka heißem Schmalz oder zerlassenem Speck übergossen, worauf man sie zugedeckt bei geringer Hitze 1/4 Stunde stehen läßt. Mittelst einer Schmarrenschaufel wird der Sterz nach dieser Zeit in kleinere Stücke zertheilt, erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit heißem Schmalz oder Speckkrammeln übergossen und nach Belieben mit Rindsuppe, Schwammsuppe oder gesottener Milch zu Tische gegeben, oder mit Thee serviert.

1198. Gelinder, gerösteter Sterz.

(In Steiermark und Kärnten unter dem Namen „Mehl-Tommerl" bekannt.)

Man gibt in eine Casserolle 1/2 Liter schwarzes Mehl und 1/2 Kaffeelöffel voll Salz, läßt es, während man es umrührt, heiß werden, macht hierauf in die Mitte desselben eine Grube, in welche man nach und nach ungefähr 1/2 Liter siedendes Wasser gießt, dieses gut untereinanderrührt und einige Minuten verkochen läßt. Sollte die Masse zu dick sein, so gießt man das nöthige heiße Wasser dazu. Wenn man sie nun zu einem ziemlich trockenen Mehlteig verkocht hat, wird dieser mit dem Backlöffel in kleinere Stücke zertheilt, mit 12 Deka heißem Schmalz übergossen und zugedeckt einige Minuten geröstet.

1199. Sterz von Hirsebrei.

Man gibt in eine Casserolle 1/2 Liter ausgewaschenen Hirse, übergießt ihn mit soviel kaltem Wasser, daß dieses fingerhoch über demselben zusammengeht, worauf man ihn zugedeckt weich und dick verkochen läßt. Wenn keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, übergießt man den Hirsebrei mit 12 Deka heißer Butter, in welcher man nach Belieben etwas Zwiebel geröstet hat, läßt es zugedeckt bei geringer Hitze stehen und gibt den Sterz nach dieser Zeit auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Speckkrammeln und gibt ihn heiß zu Tische.

1200. Nudelteig.

Man gibt auf ein Brett 1/2 Liter Mehl, macht in der Mitte desselben eine Grube, gibt in diese 1/2 Kaffeelöffel Salz, 2 ganze Eier und, wenn nöthig, etwas kaltes Wasser, und bearbeitet dieses zu einem glatten Teig, wie es bei der „Nudel-Suppe" (Nr. 83) angegeben ist.

1201. Abgeschmalzene Nudeln.

Wenn man, wie es bei der „Nudel-Suppe" (Nr. 83) angegeben ist, von 1/2 Liter Mehl und 2 ganzen Eiern einen Nudelteig bereitet hat, werden die kleinen Laibe auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt und wenn sie übertrocknet sind, in 3 Finger breite Streifen geschnitten, welche man, nachdem sie gleichmäßig aufeinander gelegt sind, in messerrückenbreite Nudeln schneidet. Wenn dieses geschehen ist, werden die Nudeln in siedendes Salzwasser gegeben und zugedeckt so lange gekocht, bis sie an die Oberfläche des Wassers kommen. Hierauf werden sie in einen Durchschlag gegossen, mit kaltem Wasser abgeschreckt und wenn das Wasser gut abgelaufen ist, in 8 Deka sehr heiße Butter gegeben, nach Bedarf gesalzen und unter öfterem Rühren so lange darin gelassen, bis die Nudeln heiß

Digitized by Google

sind, worauf man sie gehäuft auf einer Schüssel angerichtet zu Tische gibt. Diese Nudeln können nach Belieben auch mit geriebenem Parmesankäse serviert werden. Die Nudeln können auch vom kochenden Wasser sogleich in das heiße Fett gegeben werden.

1202. Nudeln mit Gries.

Die Bereitung und das Kochen der Nudeln geschieht, wie es bei den „Abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1201) angegeben ist. Wenn man nun 2 Eßlöffel Gries in 12 Deka heißer Butter ein wenig geröstet und hierauf mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser oder Milch gut vermengt hat, werden die abgeseihten, mit kaltem Wasser übergossenen Nudeln zu dem Gries gegeben, nach Geschmack gesalzen und unter öfterem Rühren geröstet, hierauf auf einer Schüssel angerichtet zu Tische gegeben. Die Nudeln können anstatt mit Gries mit Semmelbröseln abgeschmalzen werden, und zwar werden 8 Deka Semmelbröseln in 16 Deka heißer Butter geröstet, die Nudeln dazugegeben und unter öfterem Rühren heiß gemacht.

1203. Nudeln mit Topfen und Speck.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl abgeschmalzene Nudeln, gibt zu diesen 32 Deka passierten Topfen, mischt es gut untereinander und richtet sie gehäuft auf einer Schüssel an. Die Nudeln werden dann mit 8 Deka fein würfelig geschnittenem, gelb geröstetem Speck übergossen und heiß zu Tische gegeben.

1204. Nudeln mit Mohn.

Diese werden wie die abgeschmalzenen Nudeln (Nr. 1201) bereitet, nur gibt man zu diesen noch $^1/_8$ Liter fein gestoßenen Mohn, gemischt mit dem nöthigen Zucker, rührt sie hierauf nach Belieben mit etwas Honig untereinander, richtet sie gehäuft auf einer Schüssel an und gibt sie heiß zu Tische.

1205. Nudeln mit Nüssen.

Die Bereitung dieser Nudeln geschieht wie es bei den „Nudeln mit Mohn" (Nr. 1204) angegeben ist, nur gibt man statt Honig und Mohn fein gestoßene Nüsse, mit Zucker oder Semmelbröseln gemischt, dazu.

1206. Macaroni mit Käse.

Die Macaroni werden, nachdem sie in kleinere Stücke gebrochen sind, in siedendes Salzwasser gegeben und zugedeckt weich gekocht, worauf man sie in einen Durchschlag gießt und mit kaltem Wasser abschreckt. In eine Casserolle, in welcher sich heiße Butter befindet, gibt man die abgeseihten Macaroni, rührt sie gut untereinander und gibt sie dann heiß auf einer Schüssel angerichtet mit geriebenem Parmesankäse zu Tische.

1207. Macaroni mit Bechamel und Parmesankäse.

Diese werden wie die „Abgeschmalzenen Macaroni" (Nr. 1206) bereitet und hierauf kalt gestellt. Unterdessen wird von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl eine Butter-Einbrenn gemacht, diese mit $^1/_2$ Liter Milch aufgegossen, gut verkocht und hierauf 4 Eierdotter, mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt, dazugegossen und mit etwas geriebenem Parmesankäse vermengt. Man bestreicht nun den Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Casserolle mit einigen Löffeln von der oben angegebenen Sauce, belegt diese mit einem Theile von den abgeschmalzenen, aber kalten Macaroni, und fährt abwechselnd so fort, bis alle Macaroni eingelegt sind. Zuletzt bestreicht man die Macaroni mit dem Reste der oben angegebenen

Digitized by Google

Sauce, bestreut sie stark mit geriebenem Parmesankäse und betropft diesen mit zerlassener Butter. Man gibt dann die Casserolle sammt den Nudeln 1/4 Stunde in die Röhre, nach welcher Zeit man die Schüssel herausnimmt, auf eine zweite Schüssel stellt und zu Tische gibt. Wenn man die Macaroni nicht in einer Schüssel, sondern in einer Casserolle eingelegt und gebacken hat, so stürzt man sie vor dem Anrichten in eine Schüssel und gibt die Macaroni heiß zu Tische.

1208. Macaroni mit Schinken.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 4 Eierdotter, rührt 1/2 Liter Milchrahm, 40 Deka gekochten, mageren, fein geschnittenen Schinken, 24 Deka weichgekochte, abgeseihte Macaroni und das nöthige Salz nach und nach dazu, und mischt zuletzt den Schnee von 4 Eierklar leicht ein. Mit dieser Masse füllt man dann eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgesehte Form und läßt sie 3/4 Stunden in der Röhre backen. Nach dieser Zeit wird die Form aus der Röhre genommen, in eine Schüssel gestürzt und die Macaroni heiß zu Tische gegeben.

1209. Erdäpfelnudeln.

10 Erdäpfel mittlerer Größe werden, nachdem sie weich gekocht und geschält sind, durch ein Sieb passiert und nach gänzlichem Erkalten auf ein Brett gegeben und mit 1 ganzen Ei, dem nöthigen Mehl und 1 Kaffeelöffel Salz möglichst schnell zu einem glatten, aber nicht zu weichen Teig bearbeitet. Dieser Teig wird dann auf dem mit Mehl bestaubten Brett in daumendicke Würste gerollt, welche man in fingerbreite Stücke schneidet und jedes Einzelne dieser Stücke zu kleinfingerdicken Nudeln formt, deren Enden spitzig oder stumpf zulaufen. Diese Nudeln werden dann in siedendes Salzwasser gegeben und zugedeckt 10 bis 15 Minuten gekocht, nach welcher Zeit man sie in einen Durchschlag gießt und mit kaltem Wasser abschreckt. Hierauf werden 8 Deka Semmelbröseln oder Gries in 16 Deka heißer Butter geröstet, die abgeseihten Erdäpfel-Nudeln dazugegeben, nach Bedarf gesalzen, gut verrührt, und, wenn sie heiß sind, mittelst eines Backlöffels in einer Schüssel angerichtet zu Tische gegeben.

1210. Abgeschmalzene Fleckerln.

Man bereitet von 1/2 Liter Mehl, wie es bei der „Fleckerl-Suppe" angegeben ist, beliebig große Fleckerln, gibt sie in siedendes Salzwasser und behandelt sie weiters wie die „abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1201).

1211. Fleckerln mit Gries.

Diese werden so wie die „Nudeln mit Gries" (Nr. 1202) behandelt.

1212. Fleckerln mit Semmelbröseln.

Die Bereitung derselben geschieht, wie es bei den „Nudeln mit Semmelbröseln" (Nr. 1202) angegeben ist.

1213. Haluschka.

Wenn man, wie es bei der „Nudelsuppe" (Nr. 83) angegeben ist, von 1/2 Liter Mehl einen Nudelteig gemacht und die kleinen Laibe in runde Flecken fein ausgewalkt hat, schneidet man diese in 3 Finger breite Streifen, welche man dann mit den Fingern in beliebig große Fleckerln zupft. Man gibt sie hierauf in siedendes Salzwasser und verfährt weiters wie es bei den „Nudeln mit Topfen" (Nr. 1203) angegeben ist.

Digitized by Google

1214. Schinkenfleckerln.

Man macht von $^1/_2$ Liter Mehl einen Nudelteig, schneidet die dünn ausgewalkten Flecke in beliebig große Vierecke, welche man in siedendes Salzwasser gibt und zugedeckt so lange kochen läßt, bis sie an der Oberfläche des Wassers sind, worauf man sie in einen Durchschlag gießt, mit kaltem Wasser abschreckt und stehen läßt. Unterdessen gibt man 8 Eierdotter in eine tiefe Schüssel, rührt $^1/_2$ Liter Milchrahm, 30 Deka gekochten, mageren, fein geschnittenen Schinken, die abgeseihten Fleckerln und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz eines nach dem andern dazu und mischt zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht ein. Diese Masse wird dann in eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form gefüllt und je nach der Höhe der Masse in der Röhre gebacken; z. B. wenn die Masse handhoch ist $^1/_2$ Stunde, wenn sie höher ist 1 Stunde.

1215. Krautfleckerln.

Ein Häuptel Kraut wird, wie es bei dem „Kraut-Strudel" (Nr. 1230) angegeben ist, geschnitten, gesalzen und ausgedrückt in eine Casserolle, worin sich 14 Deka Fett befinden, gegeben und zugedeckt unter öfterem Rühren weich gedünstet, worauf man es nach Geschmack würzt. Wenn dies geschehen ist, gibt man (von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht) geschnittene, in Salzwasser gekochte, abgeseihte Fleckerln zu dem Kraut und läßt sie unter öfterem Rühren heiß werden. Man richtet sie dann gehäuft auf einer Schüssel an.

1216. Durchmarsch.

6 Erdäpfel mittlerer Größe werden, nachdem sie weich gekocht und geschält sind, mit einem Treibholz in kleinere Stücke zerdrückt, in 12 Deka heißes Fett gegeben, nach Geschmack gesalzen und gut verrührt. Hierauf gibt man von $^1/_4$ Liter Mehl gemachte, geschnittene, in Salzwasser gekochte, abgeseihte Fleckerln dazu, rührt sie gut untereinander, richtet sie, wenn sie heiß sind, auf eine Schüssel an und gibt sie allsogleich zu Tische. Gewöhnlich verwendet man den „Durchmarsch" zum Garnieren des Rindfleisches.

1217. Holzhacker-Nockerln.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 1 Liter Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 2 ganze Eier und rührt es mit so viel Milch oder Rahm als nöthig ist zu einem glatten Teig, der sich ziehen läßt. Hierauf wird der Teig so lange fein abgeschlagen bis er sich vom Löffel löst; wenn dies der Fall ist, gibt man den Teig auf ein Brett und streift mit dem Rücken eines Messers, welches man früher immer in heißes Wasser taucht, beliebig große Teigstücke von dem Brett in siedendes Salzwasser und läßt sie zugedeckt 10—15 Minuten kochen. Nach dieser Zeit werden die Nockerln in einen Durchschlag gegossen, mit kaltem Wasser abgeschreckt, dann in eine Casserolle gegeben, in welcher sich 16 Deka heiße Butter oder Fett befinden, gut verrührt und wenn sie heiß sind als Garnierung zu Fleischspeisen verwendet; man kann sie auch vom kochenden Wasser sofort in das heiße Fett geben, nur werden sie, wenn sie mit kaltem Wasser abgeschreckt wurden, fester.

Oder man gießt, wenn die Nockerln in der Butter heiß gemacht wurden, 4 ganze Eier, mit $^1/_8$ Liter Milchrahm abgesprudelt, zu den Nockerln und läßt sie hierauf unter öfterem Rühren 10—15 Minuten zugedeckt dünsten. Wenn dies geschehen ist, werden sie gehäuft auf einer Schüssel angerichtet und als Mehlspeise zu Tische gegeben; man kann hiezu beliebigen Salat servieren.

Digitized by Google

1218. Milchrahm-Nockerln.

¼ Liter Milchrahm, 4 Eierdotter und ½ Kaffeelöffel Salz werden gut abgesprudelt und nach und nach unter beständigem Rühren zu ½ Liter Mehl in eine tiefe Schüssel gegossen, worauf man diesen Teig so lange fein abschlägt bis er sich vom Löffel löst. Mittelst eines Eßlöffels, welchen man immer in heißes Wasser taucht, werden beliebig große Nockerln von diesem Teige in siedendes Salzwasser eingelegt und ungefähr 10 Minuten zugedeckt gekocht. Wenn sie hierauf in einen Durchschlag gegossen und mit kaltem Wasser abgeschreckt sind, gibt man sie in eine Casserolle, in welcher sich ⅛ Liter geröstete Semmelbröseln befinden, rührt sie gut untereinander und gibt sie heiß zu Tische oder als Garnierung zu Lungenbraten, Paprikahühnern ꝛc.

1219. Wasserspatzen.

Man gibt ½ Liter Mehl und ½ Kaffeelöffel Salz in eine tiefe Schüssel, gießt nach und nach unter beständigem Rühren ungefähr ¼ Liter kaltes Wasser dazu und schlägt diesen Teig so lange ab, bis er sich vom Löffel löst. Hierauf gibt man den Teig auf ein Brett und behandelt ihn weiter wie es bei den „Holzhacker-Nockerln" (Nr. 1217) angegeben ist.

1220. Topfen-Tascherln.

Man bereitet, wie es bei den „abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1201) angegeben ist, einen Nudelteig und walkt ihn auf einem mit Mehl bestaubten Brett sehr dünn aus. Hat man hierauf 16 Deka passierten Topfen mit 1 Ei und dem nöthigen Salz gut verrührt, so belegt man den Teig in 3 Finger breiter Entfernung der Reihe nach mit 1 Kaffeelöffel voll von der Topfenmasse, muß jedoch dabei bedacht sein, daß man dann nach jeder Reihe einen 3 Finger breiten Umschlag leeren Teiges machen kann. Man bestreicht hierauf den Teig um die Topfenhäufchen herum mit aufgeklopften Eiern, schlägt den leeren Teig über die Fülle, drückt ihn leicht nieder und sticht mittelst eines Krapfenausstechers zwischen je zwei Häufchen kleine Halbmonde aus, welche man in siedendes Wasser einlegt und zugedeckt kochen läßt. Nach 8—10 Minuten werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, in eine Casserolle gegeben, in welcher sich in Butter geröstete Semmelbröseln befinden, gut verrührt und erhöht auf einer Schüssel angerichtet.

1221. Zwetschken-Tascherln.

Die Bereitung ist dieselbe, wie sie bei den „Topfen-Tascherln" (Nr. 1220) angegeben ist, nur verwendet man anstatt Topfenfülle Powidl. Nach Belieben kann man die Zwetschken-Tascherln anstatt sie mit gerösteten Semmelbröseln abzuschmalzen, mit fein gestoßenen Nüssen, gemischt mit Zucker und Semmelbröseln, bestreuen, gut vermengen und zu Tische geben.

1222. Zwetschenknödel von Semmelteig.

6 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 2 ganze Eier und 2 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses hierauf mit 16 Deka abgeriebenen, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 6 Eßlöffel Semmelbröseln und 6 Eßlöffel Mehl gut vermengt und ¼ Stunde rasten gelassen. Hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, drückt ihn mit dem Nudelwalker messerrückendick auseinander und schneidet Vierecke, welche der Größe der Zwetschken entsprechen. Man belegt nun die Mitte eines jeden Viereckes mit 1 Zwetschke, vertheilt den

Digitized by Google

Teig gleichmäßig darüber und gibt die Knödeln in siedendes Salzwasser, wo man sie 15 Minuten zugedeckt kochen läßt. Während dieser Zeit wird der Boden mit einem Backlöffel einige Male berührt, damit sich die Knödel nicht anhängen. Man nimmt sie nach Verlauf der 15 Minuten mit einem Backlöffel heraus, gibt sie in eine Casserolle zu gerösteten Semmelbröseln, worin sie leicht geschwungen und hierauf in einer Schüssel angerichtet, heiß zu Tische gegeben werden.

1223. Zwetschkenknödel von Strudelteig.

Der von $^1/_2$ Liter Mehl bereitete Strudelteig zum Kochen, welcher mit Milch gemacht wurde, wird, nachdem er $^3/_4$ Stunden gerastet hat, auf einem mit Mehl bestaubten Brett sehr dünn ausgewalkt, und hierauf in Vierecke geschnitten, welche der Größe der Zwetschken entsprechen müssen. Wenn man nun frische Zwetschken mit einem Tuche abgewischt hat, wird auf ein Viereck eine Zwetschke gelegt, der Teig über derselben gleichmäßig vertheilt und die Knödel dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten werden die Knödel in siedendes Wasser eingelegt und zugedeckt kochen gelassen. Unterdessen werden in einer Casserolle 8 Deka Semmelbröseln in 16 Deka heißer Butter geröstet, die abgeseihten Zwetschkenknödel dazu gegeben, leicht geschüttelt, gehäuft in einer Schüssel angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

1224. Zwetschkenknödel von Erdäpfelteig.

Man bereitet einen Erdäpfelteig, wie er bei den „Abgeschmalzenen Erdäpfelnudeln" (Nr. 1209) angegeben ist, walkt ihn dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett sehr dünn aus und verfährt weiters so wie es bei den „Zwetschknödeln von Strudelteig" (Nr. 1223) angegeben ist.

1225. Zwetschkenknödel von Germteig.

Zu 6 Deka abgetriebener Butter werden 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 4 Deka fein gestoßener Zucker und 5 Gramm Salz nach und nach gerührt und dieses mit $^1/_2$ Liter Mehl und 3 Deka in $^1/_8$ Liter kalter Milch aufgelöster Preßgerm zu einem Teige gerührt, welcher so lange fein abgeschlagen werden muß, bis er sich vom Löffel löst. Dieser Teig wird nun in der Schüssel zugedeckt an einen warmen Ort gestellt und so lange stehen gelassen, bis er um den dritten Theil höher geworden ist. Wenn dies der Fall ist, werden von dem Teige mittelst eines Eßlöffels auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, Häufchen gelegt, welche man mit den bemehlten Fingern von einander theilt, hierauf mit rohen, abgewischten Zwetschken belegt, den Teig wieder gleichmäßig darüber vertheilt, worauf man die Knödel auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt, mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Orte so lange liegen läßt, bis sie etwas größer geworden sind. Die fernere Behandlung ist bei den „Zwetschkenknödeln von Strudelteig" (Nr. 1223) angegeben. Jedes beliebige reife Obst, wie kleine Marillen, Reineclaudes und dergleichen können statt Zwetschken zur Bereitung solcher Knödel verwendet werden.

1226. Gebackene Zwetschkenknödel von Germteig.

Die Behandlung ist dieselbe, wie sie bei den „Zwetschkenknödeln von Germteig" (Nr. 1225) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß man statt sie im Wasser zu kochen, sie in einer Casserolle in sehr heißem Schmalze bäckt, worauf man sie mit einem Backlöffel herausnimmt, in einer Schüssel anrichtet und mit beliebigem Geruch-Zucker bestreut.

Digitized by Google

1227. Kirschenknödel.

Diese bereitet man wie die Zwetschkenknödel, nach Belieben von Strudelteig, Erdäpfel- oder Germteig. Man gibt statt einer Zwetschke 4 bis 5 frische Kirschen hinein.

1228. Strudelteig zu gebackenen Strudeln.

Man gibt auf ein Brett $^1/_2$ Liter Mehl, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und 4 Deka Butter dazu, rebelt diese mit beiden Händen fein ab, macht in die Mitte eine Grube, gibt in diese 1 ganzes Ei und mischt es, indem man das nöthige lauwarme Wasser dazugießt, mit einem Messer gut untereinander, worauf man es, wie es bei dem „Lungen-Strudel" (Nr. 75) angegeben ist, mit beiden Händen zu einem glatten Teig bearbeitet.

1229. Schinken-Strudel.

$^1/_2$ Kilo Schinken wird mit dem Wiegenmesser fein geschnitten und nach und nach mit 8 Eierdottern und $^1/_4$ Liter Milchrahm gut verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig wie zum Backen bereitet und dieser $^3/_4$ Stunden lang gerastet hat, bedeckt man einen Tisch mit einem reinen Tuche, bestreut es mit Mehl und walkt und zieht den Teig soviel als möglich aus. Dieser fein ausgezogene Strudelteig wird dann mittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter bestrichen, die oben angegebene Schinkenmasse gleichmäßig darauf vertheilt und hierauf der Teig handbreit aufgeschlagen, der Überrest der Fülle darauf gegeben und dann der Teig über dem Tuche zusammengerollt (Lungen-Strudel Nr. 75). Wenn dies geschehen ist, wird der Strudel in eine mit Butter bestrichene Casserolle schneckenförmig gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und bei ziemlich starker Hitze $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden in der Röhre gebacken. Nach dieser Zeit wird der Strudel in der Casserolle in beliebige Stücke geschnitten, diese mit einem Backlöffel auf einer Schüssel angerichtet und hierauf zu Tische gegeben.

1230. Kraut-Strudel.

Von 2 Häupteln Kraut werden die Blattrippen beseitigt, jene hierauf überschnitten und dann mit dem Wiegenmesser sehr fein geschnitten, währenddessen man das Kraut salzt. In eine Casserolle, in welcher sich 12 Deka heißes Schmalz befinden, gibt man dann das ausgedrückte Kraut, so daß alle Flüssigkeit wegfließt mit 1 Kaffeelöffel Kümmel und läßt es unter öfterem Rühren zugedeckt weich dünsten. Es wird dann nach Geschmack gepfeffert und mit Paprika gewürzt, beiseite gestellt und auskühlen gelassen. Der fein ausgezogene Strudelteig, von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht, wird, nachdem er mit zerlassener Butter bestrichen ist, mit dem gedünsteten aber kalten Kraut belegt, mit Semmelbröseln bestreut und ferners wie die Schinken-Strudel behandelt. Nach Belieben kann die auf dem Teig vertheilte Krautfülle mit $^1/_4$ Kilo gebratenem oder gedünstetem Schweinefleisch oder ebensoviel gekochtem Schinken, jedes sehr fein geschnitten, oder $^1/_4$ Kilo gebratenen, in kleine Stücke geschnittenen Bratwürsten bestreut werden.

1231. Rahm-Strudel.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig, welchen man $^3/_4$ Stunden rasten läßt. Unterdessen werden in 12 Deka abgetriebene Butter 8 Eierdotter nach und nach eingerührt und mit 12 Deka gewöhnlichem oder Vanille-Zucker, $^1/_2$ Kaffee-

Digitized by Google

löffel Salz und $^1/_2$ Liter Milchrahm, 24 Deka passierten Topfen, oder 24 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, oder $^1/_2$ Liter weiße Semmelbröseln gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Der Strudelteig wird nun, wie es bei dem „Lungen-Strudel" (Nr. 75) angegeben ist, fein ausgezogen, hierauf mit dieser Fülle gleichmäßig bestrichen, mit weißen Semmelbröseln bestreut und ferners wie der Schinken-Strudel behandelt. Will man ihn jedoch nicht trocken gebacken haben, so wird er nach der halben Zeit des Backens mit $^1/_4$ Liter siedender Milch übergossen. Nach dem Fertigbacken schneidet man ihn in beliebige Stücke, gibt diese mittelst eines Backlöffels auf eine Schüssel und bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker. 2 Eierdotter werden mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt, hierauf zu $^1/_2$ Liter gekochter Milch gegossen, welche man dann nach Geschmack zuckert und in einer Saucière dem Strudel beigibt. Man nennt diese Milch „Canarienmilch".

1232. Krebs-Strudel.

Wenn man 12 Deka Krebsbutter und 16 Deka Geruchzucker gut vermengt hat, werden 6 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses mit 12 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln, $^1/_8$ Liter Milchrahm, eines nach dem andern gut vermengt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Wenn nun der Strudelteig von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht und, wie es bei dem „Lungen-Strudel" (Nr. 75) angegeben, fein ausgezogen ist, wird er mit der oben angegebenen Masse bestrichen, mit ausgelösten, fein geschnittenen Krebsscheren und Schweifeln bestreut, mit Semmelbröseln besäet und ferner wie der „Süße Gries-Strudel" (Nr. 1236) behandelt.

1233. Erdäpfel-Strudel.

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Vanille-Zucker vermengt und 6 Eierdotter nach und nach dazugerührt, hierauf mit 32 Deka gekochten, passierten Erdäpfeln, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und $^1/_4$ Liter Milchrahm, eines nach dem andern, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Diese Fülle wird nun auf den fein ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen, mit 16 Deka ausgeklaubten Rosinen und etwas Semmelbröseln bestreut, der Teig leicht zusammengerollt und wie der „Süße Gries-Strudel" (Nr. 1236) behandelt.

1234. Topfen-Strudel.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig und läßt ihn $^3/_4$ Stunden rasten. Unterdessen bereitet man folgende Fülle: 12 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Vanille-Zucker verrührt und 6 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugerührt und dieses dann mit 48 Deka passiertem Topfen, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und $^1/_4$ Liter Milchrahm nach und nach vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Der gerastete Strudelteig wird, wie es bei dem „Lungen-Strudel" (Nr. 75) angegeben ist, fein ausgezogen, mit der Topfenfülle bestrichen, mit ausgeklaubten Rosinen bestreut, leicht zusammengerollt und ferner so behandelt, wie es bei dem „Gebackenen Schinken-Strudel" (Nr. 1229) angegeben ist. In beliebige Stücke geschnitten und in einer Schüssel angerichtet, wird er mit Canarienmilch, wie sie beim „Rahm-Strudel" (Nr. 1231) angegeben ist, serviert.

1235. Reis-Strudel.

Wenn man von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig zum Backen bereitet hat und diesen rasten läßt, wird folgende Fülle gemacht: 32 Deka ausgesuchter Reis

Digitized by Google

werden in 1 Liter siedender Milch langsam aber dick verkocht, worauf man den Reis in eine tiefe Schüssel leert und mit 12 Deka Butter, 16 Deka Vanille-Zucker und 1/2 Kaffeelöffel Salz kalt rührt. Wenn dies geschehen ist, werden zu dem Reis 8 Eierdotter, einer nach dem andern, gerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man nun den Strudelteig fein ausgezogen hat, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter, vertheilt hierauf die oben angegebene Reismasse, bestreut diese mit 16 Deka ausgesuchten Rosinen und verfährt weiters, wie es bei dem „Schinken-Strudel" (Nr. 1229) angegeben ist.

1236. Süßer Gries-Strudel.

12 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 4 Eierdotter verrührt, mit 1/4 Liter Gries, 16 Deka Vanille-Zucker und 1/2 Liter Milchrahm gut vermengt, worauf man diese Masse 1/2 Stunde stehen läßt, damit der Gries aufquellen kann. Nach dieser Zeit wird der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Der Strudelteig von 1/2 Liter Mehl wird, wie es bei dem „Lungen-Strudel" (Nr. 75) angegeben ist, fein ausgezogen, mit der oben angegebenen Griesfülle bestrichen, mit 16 Deka ausgeklaubten Rosinen bestreut, leicht zusammengerollt und ferner wie der „Schinken-Strudel" (Nr. 1229) behandelt. Wenn der Strudel halb gebacken ist, wird er mit 1/4 Liter gekochter, mit Zucker gemischter Milch übergossen, fertiggebacken und hierauf, in beliebige Stücke geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet zu Tische gegeben.

1237. Auflauf-Strudel.

Die Bereitung dieses Strudels geschieht so, wie es bei dem „Reis-Strudel" (Nr. 1235) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß man statt Reisfülle nachstehende Masse hiezu verwendet: Man gibt in eine Casserolle 1/4 Liter Mehl, gießt nach und nach, unter beständigem Rühren 1/2 Liter Milch dazu und rührt dieses am Feuer so lange, bis es ein dickes Koch geworden ist, worauf man es in eine tiefe Schüssel leert und mit 12 Deka Butter und 16 Deka Vanille-Zucker kalt rührt. Zu dieser nun kalt gewordenen Masse werden nach und nach 6 Eierdotter gerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt.

1238. Äpfel-Strudel.

Der von 1/2 Liter Mehl zum Backen bereitete Strudelteig wird, nachdem er fein ausgezogen ist, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut, mit geschälten, blätterig geschnittenen Äpfeln belegt, mit ausgesuchten Rosinen, Weinbeeren und fein gestoßenem Zucker, nach Belieben mit Zimmt, bestreut, und ferner wie der „Schinken-Strudel" (Nr. 1129) behandelt. In beliebige Stücke geschnitten und in einer Schüssel angerichtet, wird er mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

1239. Äpfel-Strudel mit Milchrahm.

In 8 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach 4 Eierdotter eingerührt und dieses mit 16 Deka Vanille-Zucker und 1/4 Liter Milchrahm, eines nach dem andern, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 3 Eierklar leicht eingemischt. Der von 1/2 Liter Mehl gemachte Strudelteig wird, nachdem er fein ausgezogen ist, mit der oben angegebenen Masse bestrichen, mit geschälten, blätterig geschnittenen Äpfeln belegt, mit beliebiger Marmelade bespritzt, der Teig leicht zusammengerollt und ferner wie der „Schinken-Strudel" (Nr. 1229) behandelt.

Digitized by Google

1240. Birnen-Strudel.

Die Bereitung desselben geschieht wie sie bei dem „Äpfel-Strudel" (Nr. 1238) angegeben ist, nur füllt man ihn statt mit Äpfeln mit geschälten, blätterig geschnittenen Birnen.

1241. Kirschen-Strudel.

Dieser wird gleich dem „Äpfel-Strudel" (Nr. 1238) bereitet, mit dem Unterschiede, daß man ihn anstatt mit Äpfel mit rohen, von den Stengeln befreiten Kirschen füllt.

1242. Weintrauben-Strudel.

Mit dem Unterschiede, daß dieser Strudel statt mit Äpfel mit abgezupften schwarzen Weinbeeren gefüllt wird, ist im Übrigen die Bereitung dieselbe, wie sie bei dem „Apfel-Strudel" (Nr. 1238) angegeben ist.

1243. Zwetschken-Strudel.

Die Behandlung dieses Strudels ist in der Beschreibung des „Äpfel-Strudel" (Nr. 1238) angegeben, nur gibt man statt Äpfeln ausgelöste, frische Zwetschken.

1244. Powidl-Strudel.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig, läßt ihn $^3/_4$ Stunden rasten, zieht ihn nach dieser Zeit, wie es bei dem „Lungen-Strudel" (Nr. 75) angegeben ist, fein aus, bestreicht ihn mit Powidl, bestreut diesen mit Semmelbröseln, rollt den Teig leicht zusammen und behandelt ihn ferner wie den „Schinken-Strudel" (Nr. 1229).

1245. Früchten-Strudel.

12 Deka abgetriebene Butter werden mit 20 Deka Vanille-Zucker gut vermengt, 6 Eierdotter, einer nach dem anderen, dazugerührt, dieses hierauf mit $^1/_4$ Liter Milchrahm vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Mit dieser Masse wird der fein ausgezogene Strudelteig zum Backen von $^1/_4$ Liter Mehl gemacht, bestrichen, mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln, geschälten, würfelig geschnittenen Orangen, fein blätterig geschnittenem Citronat, fein nudelig geschnittenen Feigen und Datteln bestreut, leicht zusammengerollt und wie der „Schinken-Strudel" (Nr. 1229) behandelt.

1246. Nuß-Strudel.

Der fein ausgezogene Strudelteig wird mit zerlassener Butter bestrichen, mit fein gestoßenen Nüssen, mit in Milch genetzten Semmelbröseln und fein gestoßenem Zucker bestreut, mit 2 Eierdottern, welche mit etwas kaltem Obers abgesprudelt sind und ein wenig Honig löffelweise bespritzt, der Teig dann zusammengerollt und ferner wie der „Schinken-Strudel" (Nr. 1229) behandelt.

1247. Mandel-Strudel.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 16 Deka Zucker, rührt 2 ganze Eier und 2 Eierdotter nach und nach dazu, vermengt es hierauf mit 16 Deka abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln und mischt zuletzt den Schnee von 2 Eierklar leicht ein. Nun bestreicht man den fein ausgezogenen Strudelteig mit zerlassener Butter,

Digitized by Google

vertheilt darauf die oben angegebene Masse und bestreut diese mit 16 Deka ausgesuchten Rosinen. Der Teig wird dann zusammengerollt und weiters wie der „Süße Gries-Strudel" (Nr. 1236) behandelt.

1248. Mandel-Strudel anderer Art.

12 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka fein gestoßenem Vanille-Zucker verrührt, hierauf 6 Eierdotter, einer nach dem andern, dazu gerührt, und dieses dann mit 16 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar fein gestoßenen Mandeln und $^1/_4$ Liter Milchrahm nach und nach vermengt und zuletzt der Schnee von den noch übrigen 4 Eierklar leicht eingemischt. Der von $^1/_2$ Liter Mehl zum Backen bereitete Strudelteig wird, wie es bei dem „Lungen-Strudel" (Nr. 75) angegeben ist, fein ausgezogen, mit der Mandelfülle bestrichen, und weiters wie der „Süße Gries-Strudel" (Nr. 1236) behandelt.

1249. Chocolate-Strudel.

Man behandelt diesen Strudel ganz so wie den „Schinken-Strudel" (Nr. 1229), mit dem Unterschiede, daß er, statt mit Schinken, mit nachstehender Chocolate-Masse gefüllt wird. 16 Deka Chocolate werden auf einem Bleche in die Röhre gegeben und nur so lange darin gelassen, bis die Chocolate so weich ist, daß sie sich mit dem Finger eindrücken läßt. 12 Deka abgetriebene Butter werden dann mit der erwärmten Chocolate glatt verrührt, mit 16 Deka fein gestoßenem Vanille-Zucker vermengt, 8 Eierdotter nach und nach dazu gerührt und dieses mit 8 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 12 Deka fein gestoßenen Mandeln, eines nach dem andern, gut vermengt und zuletzt der Schnee von den 6 Eierklaren leicht eingemischt. Der in beliebige Stücke geschnittene Strudel wird in einer Schüssel angerichtet, und mit Canarienmilch oder Crême, zu Tische gegeben.

1250. Citronat-Strudel.

34 Deka fein blätterig geschnittenes Citronat, 8 Deka Pistazien, 28 Deka abgezogene, fein stiftlig geschnittene Mandeln, 32 Deka fein gestoßener Zucker und etwas fein geschnittene Citronenschale, dieses Alles wird in eine tiefe Schüssel gegeben, mit dem Safte von 3 Citronen gut verrührt und einige Zeit stehen gelassen. Der fein ausgezogene Strudelteig wird dann mit zerlassener Butter bestrichen, mit der oben erwähnten, in der Schüssel befindlichen Masse bestreut, hierauf leicht zusammengerollt und ferner wie der „Schinken-Strudel" (Nr. 1229) behandelt.

Mehlspeisen von Germteig.

1251. Gebrauch des Backpulvers.

Dieses kann bei Germspeisen anstatt der Preßgerm mit gutem Erfolge gebraucht werden und zwar mischt man das Backpulver mit dem Mehl. Man rechnet auf 50 Deka Mehl, 3 Deka Pulver. Bei Anwendung dieses Pulvers wird Butter und Eier abgetrieben und dann erst das, mit dem Mehl vermengte Pulver gleichzeitig mit kalter Milch dazugerührt und gleich ohne abzuwarten, daß der Teig höher wird in die ziemlich heiße Röhre gegeben. Den auf solche Weise bereiteten Speisen fehlt jenes leichte flaumige Aussehen, welches bei Gebrauch von Preßgerm erreicht wird.

Digitized by Google

1252. Germteig feinster Art.

30 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 6 Deka Vanille-Zucker, 1 Messerspitze Salz, 5 Eierdottern und 3 ganzen Eiern verrührt, 2 Deka in 1/8 Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und 48 Deka Mehl dazu gegeben, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte so lange stehen läßt, bis er von selbst höher geworden ist. Hierauf wird der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, kleinfingerdick ausgewalkt und mit einer länglichen Biscuit-Form ausgestochen, wovon man die Hälfte der erhaltenen Anzahl in 2 Finger breiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit zerlassener Butter bestreicht, mit Vanille- oder Zimmt-Zucker besäet, und jede einzelne Platte mit einer zweiten bedeckt, worauf man sie, mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort stellt. Wenn der Teig etwas höher geworden ist, bestreicht man ihn mit aufgeklopften Eiern, bestreut ihn mit weißem Hagel-Zucker und bäckt ihn langsam in der Röhre. Wenn der Teig blaßgelb ist, wird er mittelst eines sehr dünnen Messers vom Bleche gelöst und erhöht auf einer Schüssel angerichtet.

1253. Germteig zu Marillen-Kipfeln, Golatschen und verschiedenen Strudeln.

16 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 1 Eßlöffel fein gestoßenem Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Salz, 2 Eierdottern und 2 ganzen Eiern gut verrührt, dieses hierauf mit 4 Deka in 1/4 Liter lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm und mit 60 Deka Mehl gut vermengt und so lange fein abgeschlagen, bis sich der Teig vom Löffel löst. Hierauf läßt man den Teig zugedeckt an einem warmen Orte stehen, bis er höher geworden ist und verwendet ihn sodann.

1254. Luftiger Germ-Strudel.

60 Deka Mehl werden in eine tiefe Schüssel gegeben, in der Mitte eine Grube gemacht, in welche man 4 Deka in 1/4 Liter Milch aufgelöste Preßgerm gießt, dieses ein wenig verrührt und hierauf zugedeckt eine Weile stehen läßt. Unterdessen werden 4 Deka zerlassene Butter, 6 Eßlöffel Milch, 5 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Salz zusammen abgesprudelt, zu dem Mehl gegeben, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Unterdessen wird folgende Fülle bereitet: 26 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Geruch-Zucker, 5 Eierdottern und 1 ganzen Ei nach und nach verrührt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt. Wenn der oben angegebene Teig noch einmal so hoch geworden ist, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt, in 2 Theile geschnitten, wovon jeder Theil der Länge nach mit einem Drittel der oben angegebenen Fülle belegt wird. Man schlägt nun von einer Seite den Teig über die Fülle, bestreicht den Umschlag ebenfalls mit Fülle, bestreut diese mit Rosinen, Weinbeeren, fein geschnittenem Citronat und länglich geschnittenen Datteln, rollt den Teig zusammen, gibt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt die Enden zusammen, biegt sie etwas aufwärts und läßt die Strudeln zugedeckt an einem warmen Orte stehen. Nach dieser Zeit werden die Strudeln mit zerlassener Butter bestrichen und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre 3/4 Stunden gebacken. In beliebige Stücke geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet, serviert man den Strudel mit Canarienmilch oder Crême. Er kann nach Belieben auch kalt aufgeschnitten zum Thee oder Kaffee gegeben werden.

Digitized by Google

1255. Tiroler Strudel von Germteig.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und 5 Eierdotter, eines nach dem andern dazugerührt und dieses mit 2 Deka in $^1/_8$ Liter Milch aufgelöster Preßgerm und 30 Deka Mehl gut vermengt; hierauf wird der Teig so lange fein abgeschlagen bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist. Wenn dies der Fall ist, gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn kleinfingerdick aus, bestreicht ihn mit Mandelfülle, wie sie bei dem „Mandel-Strudel von Butterteig" (Nr. 1090) angegeben ist, bestreut ihn mit Rosinen, Weinbeeren, klein geschnittenem Citronat, rollt den Teig zusammen und gibt den Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Blech, wo man ihn zugedeckt an einem warmen Orte $^1/_2$ Stunde stehen läßt. Nach dieser Zeit bestreicht man ihn mit zergangener Butter und bäckt ihn bei mittelmäßiger Hitze $^3/_4$ Stunden in der Röhre. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen und nach Belieben warm oder kalt zu Tische gegeben. Man serviert dazu Crême oder Canarienmilch.

1256. Mohn-Strudel von Germteig.

Wenn man den Germteig (Nr. 1253) zu einem Strudel bereitet hat, wird dieser, nachdem er höher geworden ist, auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt und mit nachstehender Mohnfülle bestrichen. $^1/_2$ Liter sehr fein gestoßener Mohn wird in $^1/_4$ Liter siedende Milch eingerührt und mit 12 Deka Zucker dick verkocht. Nach Belieben werden hierauf Rosinen dazu gemengt. Hat man nun diese Fülle auf den Teig aufgestrichen, so wird die längere Seite des Teiges 3 Finger breit umgeschlagen, dieser Umschlag ebenfalls mit der Mohnfülle bestrichen, worauf man den Teig ganz zusammenrollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und zugedeckt an einem warmen Orte höher werden läßt. Wenn dies geschehen ist, wird der Strudel mit aufgeklopften Eiern stark bestrichen und in der Röhre gebacken.

1257. Nuß-Strudel von Germteig.

Die Bereitung dieses Strudels ist dieselbe wie sie bei dem Mohn-Strudel (Nr. 1256) angegeben ist, nur daß man statt Mohnfülle folgende Nußfülle verwendet: 8 Deka Nüsse werden im Mörser sehr fein gestoßen und mit 8 Deka gestoßenen, passierten Haselnüssen und 16 Deka fein gesiebtem Zucker und 1 Prise geriebenem Kaffee gut vermengt und so wie die Mohnfülle auf den Strudelteig gegeben.

1258. Ordinäre Germnudeln (Buchteln).

Man gibt in eine tiefe Schüssel 50 Deka Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gießt in diese 4 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm, rührt es ein wenig untereinander (Dampfel) und läßt es zugedeckt kurze Zeit stehen. $^1/_8$ Liter Milch, 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz werden zusammen gut abgesprudelt, zu den obigen Dampfel gegossen, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte noch einmal so hoch werden läßt. Wenn dies geschehen ist, faßt man mittelst eines Eßlöffels beliebig große Teigstücke, legt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, drückt sie mit den bemehlten Fingern von einander, gibt in die Mitte jedes Einzelnen 1 Kaffeelöffel beliebige Fülle, über welche man den Teig schließt, und zwar drückt

Digitized by Google

man den Teig über der Fülle mit 4 Fingern zusammen, hebt diese Buchteln in eine mit Butter bestrichene Casserolle, bestreicht sie an der Seite, wo sie nebeneinander zu liegen kommen, mit zerlassener Butter und behandelt sie ferner wie die „Gewöhnlichen Buchteln" (Nr. 1262).

1259. Germnudeln anderer Art (Buchteln).

Die Bereitung des Teiges ist in der Beschreibung der „Ordinären Germnudeln" (Nr. 1258) angegeben. Nachdem der Teig zugedeckt an einem warmen Orte höher geworden ist, legt man mittelst eines Löffels beliebig große Stücke von dem Teige in eine mit Rindschmalz bestrichene Casserolle, legt sie knapp nebeneinander, bestreicht sie jedoch inzwischen mit zerlassenem Rindschmalz, bedeckt sie hierauf mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte stehen, bis sie höher geworden sind, worauf man sie mit zerlassenem Rindschmalz bestreicht, mit $^1/_2$ Liter kochender Milch, gemischt mit 2 Eßlöffel Zucker, übergießt und $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre bäckt. Nach dieser Zeit wird die Casserolle herausgenommen, gestürzt, die Nudeln mit Zucker bestreut und zu Tische gegeben.

1260. Gewöhnliche Dampfnudeln.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 60 Deka Mehl, 4 Deka Zucker, 5 Gramm Salz und mischt dieses gut untereinander. In $^1/_4$ Liter ungekochte Milch werden unter beständigem Rühren 2 Deka Germ aufgelöst und so lange auf der warmen Platte gelassen, bis die Milch lauwarm ist. 4 Eierdotter und 1 ganzes Ei werden mit $^1/_8$ Liter ungekochter Milch gut abgesprudelt und diese gleichzeitig mit der aufgelösten Preßgerm in die Mitte des Mehles gegossen, zu einem Teige gerührt und so lange fein abgeschlagen bis dieser sich vom Löffel löst. Nun werden 10 Deka zerlassene Butter oder 8 Deka Rindschmalz wieder so lange gerührt bis sich der Teig mit der Butter verbunden hat. Dann läßt man den Teig zugedeckt seitwärts des Herdes an einem warmen Orte so lange stehen, bis er um die Hälfte höher geworden ist. In eine mit Butter bestrichene Casserolle gibt man so viel lauwarme Milch, daß der Boden überzogen ist, dann legt man mittelst eines Löffels eigroße Stücke von dem Teige in die Casserolle nebeneinander ein, welche aber immer gleich mit zerlassener Butter bestrichen werden müssen. Ist nun die Casserolle gefüllt, so läßt man sie zugedeckt an einem warmen Orte so lange stehen, bis der Teig etwas höher geworden ist. Man betropft ihn hierauf noch einmal mit zerlassener Butter und bäckt ihn $^3/_4$ Stunden in der ziemlich heißen Röhre. Nach dieser Zeit wird die Casserolle gestürzt, die Dampfnudeln voneinander gelöst, auf einer Schüssel angerichtet und mit Canarienmilch oder Crême zu Tische gegeben.

1261. Feine Dampfnudeln.

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Salz und 9 Eierdotter eines nach dem andern dazugerührt und dieses mit 2 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm und 24 Deka Mehl gut vermengt und dieser Teig so lange fein abgeschlagen bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist. Hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn stark fingerdick aus und sticht mit einem Krapfen-Ausstecher runde Platten aus. In eine mit Krebsbutter oder gewöhnlicher Butter bestrichene Casserolle gibt man $^1/_4$ Liter Obers, 4 Deka fein gestoßenen Zucker und 4 Deka zerlassene Butter und legt, wenn dieses lauwarm geworden ist, die rund ausgestochenen Teigplatten nebeneinander hinein und stellt die Casserolle an einen

Digitized by Google

warmen Ort. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, bestreicht man ihn mit zerlassener Krebsbutter und gibt ihn $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden in die Röhre. Wenn die Nudeln fertig gebacken sind, wird die Casserolle gestürzt, die Dampfnudeln voneinander gelöst, in einer Schüssel angerichtet und mit Canarienmilch oder beliebiger Crême zu Tische gegeben.

1262. Gewöhnliche Buchteln.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 60 Deka Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gießt in diese 3 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm, rührt es ein wenig untereinander, bestaubt es etwas mit Mehl und läßt es zugedeckt an einem warmen Orte stehen. 8 Deka zerlassenes Fett, $^1/_8$ Liter Milch, 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, dieses alles wird zusammen abgesprudelt und zu dem sogenannten Dampfel, aber erst bis es höher geworden ist, gegossen; nun rührt man es gut untereinander und schlägt den Teig so lange ab, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig etwas höher geworden ist, faßt man mittelst eines Schöpflöffels, welchen man in heißes Fett taucht, beliebig große Teigstücke heraus, legt sie in eine mit Fett bestrichene Casserolle, bestreicht sie an der Seite jedoch ebenfalls mit zerlassenem Fett, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte etwas höher werden. Man bestreicht sie dann noch einmal mit zerlassenem Fett und läßt sie $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre backen.

1263. Gewickelte Zimmt-Buchteln (Nudeln).

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, mit 4 Deka fein gestoßenem Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz gut vermengt, 5 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses mit 4 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm und 30 Deka Mehl gut vermengt, worauf man den Teig so lange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst; man läßt nun den Teig zugedeckt an einem warmen Orte so lange stehen, bis er noch einmal so hoch geworden ist, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt, messerrückendick auswalkt und in 3 Finger lange und 2 Finger breite Streifen schneidet. Diese werden dann mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit Zimmt, bestreut, zusammengerollt und knapp nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Casserolle so gelegt, daß die Ränder, nämlich die Enden des aufgerollten Teiges, immer nach oben kommen; die aneinanderliegenden Buchteln werden inzwischen mit zerlassener Butter bestrichen. Die Casserolle wird nun mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Orte so lange stehen gelassen, bis der Teig etwas höher geworden ist, worauf man ihn mit zerlassener Butter betropft, mit $^1/_2$ Liter kochender Milch, mit 2 Eßlöffeln Zucker übergießt und 1 Stunde langsam bäckt. Nach dieser Zeit wird die Casserolle gestürzt, die Buchteln voneinander gelöst, auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

1264. Gefüllte Buchteln.

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Deka fein gestoßener Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 3 Eierdotter und 1 ganzes Ei werden nach und nach dazugerührt, dieses mit 3 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm und 56 Deka Mehl gut vermengt, worauf man den Teig so lange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst. Man bedeckt den Teig nun mit einem Tuche und läßt ihn an einem warmen Orte stehen. Wenn er höher geworden ist, gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn kleinfingerdick aus, schneidet

Digitized by Google

ihn in 3 Finger breite und 1 Finger lange Streifen, welche man mit 1 Kaffeelöffel voll beliebiger Fülle, wie Mohn- oder Nussfülle, Powidl oder Marmelade belegt. Man rollt nun die Fülle in den Teig, legt hierauf die Buchteln in eine mit Butter bestrichene Casserolle, so daß die Enden des aufgerollten Teiges nach oben kommen, und bestreicht jene Stellen, wo eine Buchtel die andere berührt, mit zerlassener Butter. Wenn nun die Casserolle voll ist, bedeckt man sie mit einem Tuche und läßt sie an einem warmen Orte so lange stehen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist, worauf man ihn mit zerlassener Butter bestreicht und $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre langsam bäckt. Nach dieser Zeit wird die Casserolle herausgenommen, gestürzt, die Buchteln voneinander gelöst und mit Zucker bestreut angerichtet.

1265. Buchteln feinster Art.

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 1 Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und 5 Eierdottern nach und nach verrührt, 4 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und 56 Deka Mehl dazugegeben, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte so lange stehen läßt bis er noch einmal so hoch geworden ist. Wenn dies der Fall ist, faßt man mittelst eines Eßlöffels beliebig große Teigstücke, welche man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt, mit den bemehlten Fingern voneinander drückt, die Mitte derselben mit 1 Kaffeelöffel beliebiger Fülle belegt, den Teig über derselben mit 4 Fingern zusammendrückt, in eine mit Butter bestrichene Casserolle hebt, den Teig an der Seite, wo eine Buchtel an die andere zu liegen kommt, mit zerlassener Butter bestreicht und hierauf mit einem Tuche bedeckt, an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und bäckt die Buchteln $^3/_4$—1 Stunde in der Röhre. Hierauf werden sie herausgestürzt, die Buchteln voneinander gelöst und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

1266. Wespennester.

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, eines nach dem andern, dazugerührt, 3 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und 54 Deka Mehl dazugegeben, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn $^1/_2$ Stunde an einem warmen Orte zugedeckt stehen läßt. Der Teig wird dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalkt, in 3 Finger lange und fingerbreite Streifen geschnitten, welche man mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit Zimmt und wenn man will fein stiftlig geschnittenen Mandeln, Rosinen und Weinbeeren bestreut, dann zusammenrollt, in eine mit Butter bestrichene Casserolle so nebeneinander legt, daß das Ende des gerollten Teiges oben kommt und der Teig inzwischen, wo ein Nest neben dem anderen liegt, mit zerlassenem Fett bestrichen wird. Die Casserolle wird hierauf mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Orte so lange stehen gelassen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist. Wenn dies der Fall ist, bestreicht man den Teig mit zerlassener Butter und bäckt ihn $^3/_4$—1 Stunde in der Röhre, nach welcher Zeit man die Casserolle herausnimmt, stürzt, die Wespennester voneinander löst, auf einer Schüssel anrichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gibt.

1267. Karlsbader Golatschen.

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben und mit 4 Deka fein gestoßenem Zucker und 1 Messerspitze Salz gut vermengt, 4 Eierdotter nach und nach dazu-

Digitized by Google

gerührt, 2 Deka in 6 Eßlöffel lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und 54 Deka Mehl dazu gegeben, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig um 3 Finger höher geworden ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht mit einem Krapfen-Ausstecher runde Platten aus, welche man in 2 Finger breiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, den Teig der runden Platten mit den Zeigefingern in der Mitte voneinander drückt, so daß rundherum ein kleinfingerbreiter Rand entsteht. Die nun entstandene Vertiefung wird mit beliebigem Eingesottenen gefüllt, worauf man die Golatschen zugedeckt an einem warmen Ort stehen läßt, bis sie etwas höher geworden sind. Hierauf werden die Ränder der Golatschen mit aufgeklopften Eiern bestrichen, das Eingesottene messerrückendick mit spanischer Windmasse überzogen, mit fein geschnittenen Mandeln, gemischt mit weißem Hagel-Zucker bestreut und die Golatschen dann bei ziemlich starker Hitze in der Röhre langsam gebacken.

1268. Böhmische Golatschen.

Zu 16 Deka abgetriebener Butter werden nach und nach 4 Deka fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Salz und 5 Eierdotter gerührt, 3 Deka in 1/4 Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und 50 Deka Mehl dazu gegeben, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst. Die fernere Behandlung ist wie bei den vorigen Gollatschen, nur werden die „böhmischen" statt mit Eingesottenem, mit Powidl gefüllt.

1269. Troppauer Golatschen.

Diese werden von derselben Teigmasse bereitet, wie sie bei den „böhmischen Golatschen" angegeben ist. Der Teig wird, nachdem er um den dritten Theil höher geworden ist, auf einem mit Mehl bestaubten Brett fein messerrückendick ausgewalkt. Man sticht mit einem Krapfen-Ausstecher runde Platten aus und überzieht nun eine solche runde Platte mit Mohnfülle, bestreicht die Ränder des Teiges mit aufgeklopften Eiern, bedeckt sie hierauf mit einer zweiten Teigplatte, welche man mit Nußfülle belegt. In dieser Weise fährt man fort, bis 6 Teigplatten auf einander liegen, wovon jede mit einer anderen Fülle überzogen ist (mit Powidl, Marillen oder beliebiger Marmelade). Wenn nun auf diese Art alle ausgestochenen Teigplatten verwendet sind und man diese zuletzt mit beliebiger Fülle bestrichen hat, gibt man sie mittelst eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit geriebenem Pfefferkuchen, besprengt sie mit zerlassener Butter oder mit Rahm, bäckt sie langsam in der ziemlich heißen Röhre und gibt sie warm zu Tische. Will man einen großen tortenförmigen Kuchen haben, so legt man sie auf eine mit Butter bestrichene Tortenplatte.

1270. Mohnkipfeln von Germteig.

16 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 5 Eierdottern, 4 Deka Geruch-Zucker und 1 Messerspitze Salz verrührt und dieses mit 4 Deka in 1/4 Liter lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm und 60 Deka Mehl gut verrührt, worauf dieser Teig so lange fein abgeschlagen wird, bis er sich vom Löffel löst. Man läßt ihn nun zugedeckt an einem warmen Orte stehen, bis er um den dritten Teil höher geworden ist. Unterdessen bereitet man folgende Mohnfülle: 1/4 Liter Mohn wird mit 2 Deka Zucker sehr fein gestoßen, mit 1/8 Liter siedender Milch aufgegossen und mit 1/8 Liter Honig oder 12 Deka Zucker, oder

Digitized by Google

Syrup nach Bedarf und 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale verrührt und gut aufgekocht, worauf man es beiseite stellt und auskühlen läßt. Der Teig wird hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt, in beliebig große Vierecke geschnitten, wovon jede Ecke jedes einzelnen Quadrates mit aufgeklopften Eiern bestrichen und hierauf mit 1 Kaffeelöffel von der oben angegebenen Mohnfülle belegt wird. Man rollt hierauf mit der bestrichenen Ecke die Fülle in den Teig ein, dreht ihn kipfelförmig, gibt die Kipfel in 3 Finger breiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech, wo man sie zugedeckt an einem warmen Orte ungefähr $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde stehen läßt. Wenn sie nach dieser Zeit größer geworden sind, bestreicht man sie mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie langsam in der Röhre. Hierauf richtet man sie auf einer Schüssel an und bestreut sie mit gestoßenem Zucker.

1271. Nußkipfeln.

Diese werden wie die Mohnkipfeln bereitet nur verwendet man statt Mohnfolgende Nußfülle: 20 Stück ausgelöste Nüsse werden mit etwas Zucker gestoßen und mit 20 Stück gestoßenen, passierten Haselnüssen oder Mandeln und 1 Eßlöffel Semmelbröseln gut vermengt, hierauf mit $^1/_8$ Liter siedender Milch oder Obers aufgegossen, nach Geschmack gezuckert, gut verrührt und kalt gestellt. Nach Belieben kann man auch 1 Messerspitze geriebenen Kaffee oder ebensoviel fein geschnittene Citronenschale dazurühren.

1272. Westphäler Kipfeln.

Man gibt auf ein Brett 16 Deka Mehl und 12 Deka Butter, welche man mit dem Mehl fein abrebelt; dann macht man in die Mitte eine Grube, gibt in diese 2 Eierdotter, 1 Messerspitze Salz und 2 Deka in 3 Eßlöffel kalten Obers aufgelöste Preßgerm, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es möglichst schnell mit beiden Händen zu einem feinen, glatten Teig, welchen man hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Blech legt, mit einem Tuche bedeckt, und 1 Stunde lang an einem kalten Orte rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, mit dem Rücken eines Messers in beliebig große Vierecke geschnitten, welche, nachdem eine Ecke jedes einzelnen mit aufgeklopftem Eiern bestrichen, und mit Mohnfülle, Nußfülle, beliebiger Marmelade oder schwer eingesottenem Obst belegt ist, zusammengerollt und kipfelförmig gedreht werden, so, daß die Ecke, gegen welche man den Teig gerollt hat, nach Außen kommt und aufwärts steht. Nun legt man die Kipfeln in 3 Finger breiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, bestreut sie mit weißem Hagelzucker, gemischt mit fein geschnittenen Mandeln und bäckt sie gelb.

1273. Böhmische Dalken.

In eine tiefe Schüssel gibt man 1 Liter Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gießt in diese 3 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm, rührt es ein wenig untereinander und läßt es zugedeckt an einem warmen Orte stehen. Unterdessen werden 4 Deka zerlassenes Rindschmalz, $^1/_4$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 6 Eierdotter und 2 ganze Eier zusammen abgesprudelt, zu dem Mehl gegossen, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist. Wenn dies geschehen ist, gibt man in eine Casserolle 8 Deka Schmalz, läßt dieses heiß werden

Digitized by Google

und gibt dann einige Tropfen hievon in jede Vertiefung einer Dalkenpfanne, in welche man hierauf 1 Eßlöffel von dem oben angegebenen Teig gibt. Wenn die untere Seite der Dalken braun gebacken ist, gießt man von der Seite wieder einige Tropfen heißes Schmalz oder klärisierte Butter dazu, wendet die Dalken mittelst einer Dressiernadel oder einer Gabel um, und bäckt sie auf der zweiten Seite ebenfalls braun. Wenn dies geschehen ist, gibt man die Dalken auf Fließpapier. Hat man in dieser Weise alle Dalken gebacken, so werden 2 aufeinandergelegt, inzwischen jedoch mit Powidl oder beliebiger Marmelade gefüllt, worauf man sie auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gibt.

1274. Kraut-Dalken.

Die Bereitung dieser Dalken ist dieselbe, wie sie bei den „Böhmischen Dalken" (Nr. 1273) angegeben ist, nur daß man bei der Bereitung des Teiges für die Kraut-Dalken keinen Zucker verwendet. Wenn sie fertig gebacken sind, werden je 2 aufeinandergelegt und statt mit Powidl mit folgender Krautfülle bestrichen: Das frische, fein geschnittene und gesalzene Kraut wird in Fett gedünstet, nach Geschmack gezuckert, mit Pfeffer gewürzt und während des Dünstens öfters mit Rahm genetzt. Wenn das Kraut vollkommen weich gedünstet ist, wird es dann warm zum Füllen verwendet.

1275. Ordinäre Dalken.

In eine tiefe Schüssel gibt man 1 Liter Mehl, macht in die Mitte eine Grube, in welche man 3 Deka in $^1/_8$ Liter Milch aufgelöste Preßgerm gießt, rührt es ein wenig untereinander, und läßt es zugedeckt einige Zeit an einem warmen Orte stehen. Unterdessen werden 4 Deka zerlassene Butter oder Schmalz, $^1/_4$ Liter Milch, 2 Eierdotter und 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz zusammen abgesprudelt, zu dem Mehl gegossen, gut verrührt und der Teig fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte höher werden läßt. Die fernere Behandlung ist so, wie in den vorhergehenden Nummern angegeben.

1276. Dalken in Rahm-Sauce mit Parmesankäse.

Die Behandlung ist dieselbe, wie bei den „Ordinären Dalken" (Nr. 1275), nur darf man zur Bereitung dieses Teiges keinen Zucker nehmen. Die fertig gebackenen Dalken werden je 2 aufeinandergelegt, inzwischen $^1/_2$ Kaffeelöffel geriebener Parmesankäse gegeben und in einer Schüssel angerichtet. Hierauf gibt man in eine Casserolle 4 Deka Butter und 2 Kochlöffel Mehl und gießt unter beständigem Rühren 1 Liter Rahm dazu, worauf man es am Feuer so lange rührt, bis es kocht. Wenn dies der Fall ist, gießt man die kochende Rahm-Sauce über die angerichteten heißen Dalken, welche mit der Sauce ganz bedeckt sein müssen und gibt sie hierauf in die heiße Röhre. Nach 10 Minuten wird die Schüssel herausgenommen, auf eine zweite Schüssel gestellt, und als Assiette nach der Suppe, oder Abends zum Souper oder Thee serviert.

1277. Zwetschken-Taschert von Germteig.

8 Deka abgetriebene Butter werden mit 6 Deka fein gestoßenem Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz vermengt, 2 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem anderen, dazugerührt, 2 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch oder Obers aufgelöste Preßgerm und 32 Deka Mehl dazugegeben, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einen

Digitized by Google

warmen Ort stellt. Wenn der Teig etwas höher geworden ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn stark messerrückendick aus, schneidet ihn in beliebig große Vierecke, deren Ecken mit aufgeklopften Eiern bestrichen werden. Die Mitte der Vierecke belegt man mit 1 Kaffeelöffel voll Mohn-, Nuß- oder Topfenfülle, oder Powidl, oder beliebiger Marmelade, befestigt die 4 Ecken in der Mitte, gibt hierauf die Tascherln auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie leicht überdeckt an einem warmen Orte stehen. Wenn sie nach einiger Zeit höher geworden sind, bestreicht man sie mit aufgeklopften Eiern, besäet sie mit abgezogenen, blätterig geschnittenen Mandeln und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze in der Röhre, worauf man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Blech löst, in einer Schüssel anrichtet und mit Zucker bestreut.

1278. Germ-Wandeln.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 3 Eßlöffel fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze voll Salz, 8 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem andern dazugerührt, dieses hierauf mit 3 Deka in $^1/_8$ Liter Milch aufgelöster Preßgerm und 28 Deka Mehl gut vermengt, worauf man den Teig so lange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst. Hierauf werden Wandelformen mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht, und bis zur Hälfte mit dem Teig gefüllt, worauf man sie zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, gibt man die Wandelformen in die Röhre, worin der Teig langsam gebacken wird. Wenn dies geschehen ist, werden die Wandeln herausgestürzt, in einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

1279. Käse-Kuchen.

40 Deka Mehl, 1 Kaffeelöffel Zucker und 1 Messerspitze Salz werden in eine tiefe Schüssel gegeben, 2 Deka Preßgerm in $^1/_{16}$ Liter kaltem Obers aufgelöst und 1 Ei und 3 Eierdotter in $^1/_{16}$ Liter Obers abgesprudelt, zu dem Mehl gegossen, und dieses zusammen zu einem Teige verrührt, worauf man 4 Deka zerlassene Butter dazugießt, gut verrührt und den Teig so lange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst. Man bedeckt ihn nun mit einem Tuche, und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte rasten. Wenn der Teig höher geworden ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn kleinfingerdick aus, sticht mittelst eines Krapfen-Ausstechers runde Platten aus, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, in jede einzelne Platte mittelst eines Kochlöffelstieles 3 Vertiefungen macht, in diese erbsengroße Stücke Butter legt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gelb bäckt und warm zu Tische gibt.

1280. Ordinärer Gugelhupf.

14 Deka Schmalz oder Abschöpf-Fett oder 16 Deka Butter werden mit $^1/_8$ Liter Milch flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 3 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem andern dazugerührt, und dieses mit 3 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm und 1 Liter Mehl gut untereinandergerührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man 8 Deka Rosinen und ebensoviel Weinbeeren gut einmischt. Eine mit einem Zapfen versehene Gugelhupf-Form wird, nachdem sie ein wenig erwärmt ist, stark mit Butter bestrichen, mit Mehl oder Semmelbröseln ausgefeht, der Teig in die Form gefüllt, gleichmäßig vertheilt und hierauf zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Wenn der Teig um die Hälfte höher geworden ist, gibt man die

Digitized by Google

Form in die Röhre und bäckt den Gugelhupf anfangs bei starker Hitze, später aber bei mittelmäßiger Hitze durch 1 Stunde. Nach dieser Zeit wird die Form aus der Röhre genommen, auf ein Sieb gestürzt und der Gugelhupf nach gänzlichem Erkalten mit Zucker bestreut. Um sich von dem Fertigbacken des Gugelhupfes zu überzeugen, kann man mit einer Dressiernadel in denselben hineinstechen; zieht man selbe trocken, ohne Teig, heraus, so ist er ausgebacken.

1281. Biscuit-Gugelhupf.

24 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 3 Eßlöffel fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Salz und 12 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, dieses hierauf mit 2 Deka in 3 Eßlöffeln Milch aufgelöster Preßgerm gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 28 Deka Mehl leicht eingemischt. Eine etwas erwärmte Gugelhupf-Form wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefehet, rundherum mit stiftlig geschnittenen Mandeln belegt und hierauf der Teig eingefüllt, welchen man nun zudeckt und an einem warmen Orte stehen läßt, bis er um die Hälfte höher geworden ist. Ist dies der Fall, gibt man den Gugelhupf in die ziemlich heiße Röhre und bäckt ihn langsam $^3/_4$ bis 1 Stunde, nach welcher Zeit man ihn herausnimmt, auf ein Sieb stürzt und nach gänzlichem Erkalten mit Vanille-Zucker bestreut.

1282. Mittelfeiner Gugelhupf.

Man treibt 28 Deka Butter flaumig ab, rührt nach und nach 10 Eierdotter dazu und nach diesem 4 Deka fein gestoßenen Zucker und 5 Gramm Salz. 10 Minuten vor dem Gebrauche gibt man in $^1/_4$ Liter kalte Milch 2 Deka Preßgerm, und rührt dies an einem warmen Orte so lange, bis die Germ ganz aufgelöst und lauwarm ist; dies gibt man nun gleichzeitig mit 56 Deka Mehl zu dem Abgetriebenen und schlägt den Teig so lange ab, bis er sich vom Löffel löst. Sollte die Masse zu fest sein, so kann man noch 3 Eßlöffel Milch nachgeben. Zuletzt mischt man noch den Schnee von 2 Eierklar und 14 Deka Rosinen gut ein. Nun wird eine Gugelhupf-Form gut mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefehet und mit dem Teig gefüllt, worauf man auf die Form 2 Kochlöffel legt und darüber ein Tuch breitet, damit keine Luft dazu dringen kann. Der Teig bleibt nun so lange in der Nähe des Herdes stehen, bis er noch einmal so hoch geworden ist, als er anfänglich war. Hierauf stellt man ihn in die mittelmäßig heiße Röhre, wo man ihn 1 Stunde backen läßt, dann stürzt man den Gugelhupf auf ein Sieb und bestreut ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Zucker.

1283. Gebröckelter Gugelhupf.

Man gibt auf ein Brett 56 Deka Mehl und 28 Deka Butter, welche man in kleine Stücke schneidet und hierauf mit dem Mehl fein abrebelt. Dieses gibt man dann mit 1 Eßlöffel Geruch-Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 6 Eierdottern, 2 ganzen Eiern, 3 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm und nach Belieben etwas fein geschnittene Citronenschale in eine tiefe Schüssel, rührt es gut untereinander und schlägt den Teig so lange fein ab, bis er sich vom Löffel löst, worauf man Rosinen und Weinbeeren gut einmischt und ferner so behandelt wie es bei dem „Ordinären Gugelhupf" (Nr. 1280) angegeben ist.

1284. Gugelhupf mit Weinstein und Natron.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 10 Deka Zucker und 4 Eierdotter, eines nach dem andern dazugerührt, dieses mit $^1/_4$ Liter kalter Milch und

Digitized by Google

28 Deka Mehl gemischt, mit 13 Gramm Weinstein und 5 Gramm Natron gut vermengt und zuletzt der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgesetzte Form füllt und bei mäßiger Hitze in der Röhre 1 Stunde backen läßt.

Anmerkung. Bei dieser Bereitung wird der Gugelhupf oder Kuchen nicht so leicht aussehen, als es der Fall wäre, wenn Preßgerm hiezu verwendet würde.

1285. Fasching-Krapfen feinster Art.

Zur Bereitung der Krapfen bedarf es einer besonderen Aufmerksamkeit, Genauigkeit und Geschwindigkeit, welche man sich auch durch wiederholte Versuche leicht aneignen kann. Vor Allem muß man darauf achten, daß sowohl der Ort, wo man die Krapfen bereitet, als auch alle dazu verwendeten Produkte (Milch und Mehl), sowie die dazu nothwendigen Geschirre vorher erwärmt werden (jedoch nicht heiß sein dürfen) und man weiters die Krapfen während ihrer Bereitung vor jedem Luftzug zu schützen hat. Weiters muß ich noch besonders darauf aufmerksam machen, daß, sobald der Krapfenteig abgeschlagen ist, sogleich, ohne den Teig früher gehen zu lassen, die Krapfen daraus geformt werden müssen. Man gibt in eine etwas erwärmte tiefe Schüssel 60 Deka trockenes, warmes, gesiebtes, feines Mehl, 4 Deka Zucker und 5 Gramm Salz. Nun theilt man $^3/_8$ Liter Milch in 3 gleiche Theile; man gibt nämlich in eine Casserolle $^1/_8$ Liter lauwarme Milch und löst darin 3 Deka Germ auf. In eine zweite Casserolle gibt man ebenfalls $^1/_8$ Liter laue Milch, in welcher man 14 Deka zerlassene Butter verrührt, in den dritten $^1/_8$ Liter Milch sprudelt man 10 Eierdotter. Nachdem man nun dieses, wie schon oben bemerkt, etwas warm vorbereitet hat, macht man in dem Mehl eine Grube, verrührt in derselben nach und nach die in der Milch aufgelöste Germ, seiht hierauf durch ein Sieb die mit den Eiern abgesprudelte Milch dazu und gießt zuletzt die Milch mit der Butter nach. Beim Zugießen dieser Massen muß beständig gerührt werden. Hat man dieses Alles mit dem Mehl vermengt, so wird es zu einem leichten, feinen Teig geschlagen und zwar auf folgende Weise: Man rührt alles gut untereinander, schlägt mittelst des Kochlöffels die Teigmasse, indem man sie von den Wänden des Weidlings losmacht, zusammen, hält den Kochlöffel in senkrechter Richtung gegen den Boden des Weidlings und drückt immer etwas von dem Teig mit der Rückseite des Kochlöffels gegen die Wände, wobei man aber den Löffel nur sehr wenig herausziehen soll. So arbeitet man, immer vor sich greifend, von der Rechten zur Linken und von der Linken zur Rechten. Die Schläge müssen jedoch schnell und ununterbrochen aufeinander geschehen, bis der Teig fein, glatt und glänzend ist und sich vom Löffel löst. Nun gibt man die Hälfte des Teiges auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, streut auch oben auf den Teig, jedoch nur ganz wenig Mehl darauf und läßt das Treibholz (Nudelwalker) sehr leicht darüberrollen, bis der Teig schwach kleinfingerdick ausgewalkt ist. Hierauf werden mit einem Ausstecher die Krapfen durch leichtes Aufdrücken mit demselben bezeichnet, jedoch nicht ausgestochen. In der Mitte einer jeden dieser Randungen gibt man einen halben Kaffeelöffel voll Marillen- oder beliebige, jedoch feste Marmelade, sticht dann mit demselben Ausstecher runde Scheiben aus dem Teig, die man mit der Seite, welche nach oben gekehrt, also nicht bemehlt ist, über die Marmelade legt, und den Teig mit den Fingerspitzen um das Eingesottene leicht niederdrückt. Indem man nun mit einem etwas kleineren Ausstecher beide Theile zusammen austicht, erhält man einen Krapfen; diesen, sowie alle andern legt man auf ein etwas erwärmtes, mit Mehl bestaubtes Brett, jedoch so, daß die Seite, welche früher auf dem Brett gelegen ist, nun nach oben gekehrt wird; diese fertig aus-

Digitized by Google

gestochenen Krapfen werden sogleich mit einem erwärmten Tuch bedeckt und die Reste des ausgestochenen Teiges indessen in den Weidling neben die noch übrige Hälfte des Teiges gegeben, aus welcher man nun wieder in der obigen Weise Krapfen formt. Man schlägt dann alle Teigreste auf die angegebene Art mit ungefähr 3 Eßlöffeln lauer Milch ab und verfährt weiters wie oben gesagt wurde. Hat man ein Brett ganz mit Krapfen, die man dreifingerbreit von einander gelegt hat, bedeckt, so gibt man ein erwärmtes Tuch darüber und läßt die Krapfen an einem warmen Orte so lange stehen, bis sie um die Hälfte größer geworden sind. Unterdessen gibt man in eine Casserolle, worin man 6—8 Krapfen zu gleicher Zeit backen kann, $^1/_2$ Kilo Rindschmalz und $^1/_2$ Kilo Schweinschmalz bester Gattung und läßt dieses sehr heiß werden. Die zuerst gemachten, also am meisten gegangenen Krapfen gibt man auch zuerst in das Schmalz und zwar wieder so, daß die untere Seite nach oben kommt; nun gibt man gleich einen Deckel auf die Casserolle, den man jedoch nach 2—4 Minuten in die Höhe hebt, während man die Krapfen, wenn ihre untere Seite eine braune Farbe erhalten hat, mittelst eines Holzstäbchens umwendet, die Casserolle aber offen läßt, etwas schüttelt, und den Schaum, der sich im Schmalz bildet, von der Seite der Krapfen wegbläst, damit er sich nicht an diese ansetzen kann. Die Krapfen sollen so leicht sein, daß sie kaum zur Hälfte in das immer im gleichen Hitzegrad erhaltene Schmalz sinken. Sobald sie auf beiden Seiten gebacken sind, was im Ganzen 6—8 Minuten dauert, nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus und gibt sie mit der zuletzt im Schmalze gelegenen Seite auf eine mit Flußpapier bedeckte Schüssel, hierauf nach kurzer Zeit, mit derselben Seite, auf ein zweites Löschpapier, bestreut sie erst kurz vor dem Servieren leicht mit Vanille-Zucker und serviert sie, immer warm und gehäuft, auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel. Nach Belieben gibt man in einer Saucière aufgelöste Marmelade bei. Von der oben angegebenen Masse erhält man ungefähr 40—50 Stück Krapfen.

1286. Mittelfeine Krapfen.

Dieselben werden auf die gleiche Weise bereitet, wie die Krapfen feinster Gattung, nur daß man anstatt 10 nur 6 Eierdotter und anstatt 14 nur 12 Deka Butter oder 10 Deka Rindschmalz zum Teig verwendet.

1287. Ordinäre Krapfen.

Dieselben werden auf die gleiche Weise wie die Krapfen feinster Gattung bereitet, nur daß man bloß 4 Eierdotter und 10 Deka Butter oder 8 Deka Rindschmalz zum Teig verwendet.

1288. Baierische Kücheln.

Wenn man den „Germteig feinster Art" (Nr. 1252) oder beliebigen Krapfenteig bereitet hat, werden davon mittelst eines Eßlöffels beliebige aber gleich große Stücke herausgefaßt, welche man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt, mit den bemehlten Händen flach und rund drückt und zugedeckt an einem warmen Orte höher werden läßt. Ist dies geschehen, so wird der Teig mit den Fingerspitzen, welche man früher in lauwarmes Fett taucht, in der Mitte fein ausgezogen, wodurch ein fingerdicker Rand entstehen soll. Man faßt nun mit 3 Fingerspitzen jedes einzelne Küchel in der Mitte in die Höhe, läßt die Ränder des Teiges über der Hand ruhen und legt alsdann, mit den Fingerspitzen nach abwärts gerichtet, den Teig in das sehr heiße Fett ein, in welchem die Kücheln auf beiden

Digitized by Google

Seiten gelb gebacken werden. Hat man sie hierauf mit einem Backlöffel herausgenommen und einige Augenblicke auf Löschpapier gelegt, so werden sie erhöht auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

1289. Germ-Kuchen.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und 5 Eierdotter, einer nach dem andern dazu gerührt und dieses mit 3 Deka in $^1/_8$ Liter Milch aufgelöster Preßgerm und 42 Deka Mehl gut vermengt und dieser Teig so lange abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte $^1/_2$ Stunde stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett in 2 gleiche Theile getheilt, wovon jeder Theil so groß ausgewalkt wird, als es die Größe der hiezu bestimmten Tortenform erfordert. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform wird mit einer Teigplatte belegt, diese mit beliebiger Marmelade so weit bestrichen, daß rund herum ein fingerbreiter Rand frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Hierauf legt man die zweite Teigplatte darüber, deren Ränder an die unteren leicht gedrückt werden, bedeckt das Ganze mit einem Tuche und läßt es an einem warmen Orte $^1/_4$ Stunde stehen, nach welcher Zeit man den Teig mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit weißem Hagel-Zucker, gemischt mit fein blätterig geschnittenen Mandeln, besäet und $^3/_4$ bis 1 Stunde langsam bäckt.

1290. Schnitten von Germteig zum Kaffee oder Thee.

In 14 Deka abgetriebene Butter werden 3 Eierdotter und ein ganzes Ei nach und nach eingerührt, 2 Deka in 4 Eßlöffel lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm mit 16 Deka Mehl zu der Butter gegeben, gut verrührt und so lange fein abgeschlagen, bis sich der Teig vom Löffel löst, worauf man ihn auf einem mit Butter bestrichenen Blech kleinfingerhoch glatt voneinander streicht und an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn der Teig höher geworden ist, bestreicht man ihn mit aufgeklopften Eiern, bestreut ihn mit Hagel-Zucker, gemischt mit fein geschnittenen Mandeln und bäckt den Kuchen langsam in der ziemlich heißen Röhre. Man schneidet ihn dann schief in 2 Finger breite und fingerlange Stücke und gibt diese nach Belieben warm oder kalt zum Thee, Kaffee, zur Chocolate oder zum Wein.

1291. Kaffee-Kuchen von Germteig.

Die Bereitung desselben ist in der Beschreibung der „Schnitten zum Kaffee" (Nr. 1290) angegeben, nur wird der Teig anstatt auf einem Blech in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und weiters wie die obigen Schnitten behandelt.

1292. Brioche oder Apostelkuchen.

Dieses uralte und sehr feine Germgebäck ist sowohl zum Thee, wie zum Kaffee anzuempfehlen. Die Bereitung desselben ist nicht allein kostspielig, sondern erfordert auch Zeit und Mühe, die aber bei dem Gelingen dieser Speise reichlich gelohnt ist. Soll die Brioche zum Frühstück serviert werden, so muß man schon am Abend vorher den Teig bereiten; ist sie jedoch zum Abendthee bestimmt, so muß man des Morgens mit der Arbeit beginnen, wobei man niemals mit der Zeit gedrängt sein darf. Man gibt auf ein Brett 28 Deka Mehl, macht in dieses eine Grube, in die man 4 Deka Germ bröselt, wobei man gleichzeitig etwas

Digitized by Google

aufgelöste Preßgerm, mischt es mit einem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem glatten, ziemlich festen Teig, welchen man, mit einem Tuche bedeckt, einige Zeit rasten läßt. Wenn dies geschehen ist, werden von dem Teige 2 Finger lange und kleinfingerdicke Stangeln oder Bretzeln geformt, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit fein gestoßenem Salz, gemischt mit Kümmel, besäet und in der Röhre gelb bäckt.

1298. Kümmel-Stangeln mit Butter.

Wenn man auf ein Brett 16 Deka Mehl gegeben und mit diesem 8 Deka Butter fein abgerebelt hat, macht man in die Mitte desselben eine Grube, gibt in diese 1 Messerspitze Salz und 1 Deka in 6 Eßlöffel kalter Milch aufgelöste Preßgerm, mischt es mit einem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem glatten, festen Teig, welchen man zugedeckt eine Weile rasten läßt. Wenn dies geschehen ist, werden von diesem Teige Stangeln oder Bretzeln geformt, welche ferners so wie die „Salz-Stangel von Germteig" (Nr. 1297) behandelt werden.

1299. Salzteig zum Thee.

Man gibt auf ein Brett 16 Deka Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt in diese 4 Deka Butter und 1 gehäuften Eßlöffel Salz, gießt die nöthige kalte Milch dazu und bearbeitet alles zu einem feinen, glatten Teig, welchen man zu einem Striezel formt und mit einem Tuche bedeckt eine Stunde rasten läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird von dem Teig ein 3 Finger breites Stück herabgeschnitten, auf einem mit Mehl bestaubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt, halbmondartige Formen ausgestochen und diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech in fingerbreiter Entfernung gelegt. Man schneidet nun wieder von dem Teige ein Stück herab, walkt es stark messerrückendick aus, sticht blätterartige Formen aus, welche man zu den anderen auf das Blech legt. In dieser Weise verarbeitet man den ganzen Teig und formt davon nach Belieben Stangeln, Bretzeln und dergleichen, welche man, nachdem alles auf dem mit Butter bestrichenen Blech aufgelegt ist, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit sehr fein gestoßenem Salz, gemischt mit Kümmel und Anis, besäet und hierauf in der Röhre bei ziemlich starker Hitze bäckt; dies muß jedoch mit größter Aufmerksamkeit geschehen, da sie leicht verbrennen.

1300. Salzflecken von Wasserteig zum Thee.

Man gibt in eine Casserolle $^1/_8$ Liter kaltes Wasser und 4 Deka Butter und gibt, wenn dieses siedet, unter beständigem Rühren, 16 Deka Mehl dazu und rührt es am Feuer so lange, bis der Teig trocken ist und sich vom Löffel und von der Casserolle löst. Wenn dies der Fall ist, gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und läßt ihn zugedeckt auskühlen. Hierauf wird der Teig messerrückendick ausgewalkt, mit beliebigen Ausstechern ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit dem Messer leicht eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit fein gestoßenem Salz bestreut und in der Röhre gelb gebacken, worauf man die Flecken mit einem Messer vom Blech löst und zum Thee serviert.

1301. Bretzeln zum Thee.

16 Deka abgetriebene Butter, 7 Deka Vanille-Zucker und 1 Messerspitze Salz werden gut vermengt und hierauf 2 ganze Eier und 2 Eierdotter einer nach dem andern dazugerührt. 2 Deka in $^1/_{16}$ Liter lauwarmem Obers aufgelöste Preßgerm und 32 Deka Mehl werden zu der abgetriebenen Butter gegeben, gut verrührt und der Teig fein abgeschlagen. Der Teig wird nun zugedeckt an einem

Digitized by Google

warmen Orte so lange stehen gelassen, bis er etwas höher geworden ist, wenn dies der Fall ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und formt Bretzeln, Ringeln, Kranzeln oder beliebige Figuren davon, welche man auf einem mit befettetem Papier bedeckten Blech auflegt, einige Zeit leicht zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, hierauf mit aufgeklopften Eiern bestreicht und langsam in der ziemlich heißen Röhre bäckt.

1302. Brot von Brandteig zum Thee.

Man gibt in eine Casserolle $^1/_4$ Liter kaltes Obers, 12 Deka Butter und gibt, wenn dieses kocht, unter beständigem Rühren 28 Deka Mehl dazu, worauf man den Teig am Feuer so lange schnell rührt, bis er vollkommen trocken ist und sich von der Casserolle löst. Der Teig wird hierauf in eine tiefe Schüssel gegeben und nach gänzlichem Erkalten nach und nach mit 4 ganzen Eiern und 2 Eierdottern verrührt. Sollte der Teig zu dick sein, so verdünnt man ihn mit 1 Dotter; hierauf wird der Teig in eine blecherne, kleinfingerdick auslaufende Spritze gefüllt. Man hält die Spritze nun über ein mit Butter bestrichenes Blech, übt auf den Holzstößel fortwährend einen kleinen Druck aus, damit der Teig heraustritt und macht in dieser Weise 2 Finger lange Streifen, welche in 2 Finger breiter Entfernung auf dem Bleche zu liegen kommen. Man bestreicht sie hierauf mit aufgeklopften Eiern, bestreut sie mit Hagelzucker, gemischt mit fein blätterig geschnittenen Mandeln, Pistazien oder Pignoli und bäckt sie in der ziemlich heißen Röhre gelb.

1303. Krammel-Pogatscherl.

Man gibt auf ein Brett eine beliebige Quantität kalte Krammeln (ausgelassenen Speck), welche man mit dem Wiegenmesser sehr fein schneidet; dazu gibt man 1 Prise Salz, wenn man will 1 Messerspitze Paprika, schlägt dazu 1 ganzes Ei oder 1 Dotter, Wein, Rum oder Schnaps und arbeitet es mit dem nöthigen Mehl zu einem ziemlich festen Teig, den man $^1/_2$ Stunde rasten läßt, worauf man ihn 1 oder 2 Finger dick auswalkt und mit einem beliebig großen, runden Ausstecher ausstich. Diese Pogatscherln werden dann auf ein mit befettetem Papier belegtes oder auch nur auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit einem Messer oben mehrmals eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit etwas grobem Salz bestreut und ziemlich heiß gebacken.

1304. Milchbrot, Striezel.

Man gibt in einen Weidling $1^1/_2$ Liter Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, in welche man 3 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm gießt, diese ein wenig verrührt, mit etwas Mehl bestreut und hierauf zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn nun dieses sogenannte Dampfel höher geworden ist, gibt man 1 ganzes Ei, $^3/_8$ Liter Milch mit 9, nach Belieben auch 12 Deka zerlassener Butter, 6 Deka Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Salz dazu, worauf man es zu einem Teige rührt und diesen mit den Händen knetet bis er sich von denselben löst. Derselbe wird sodann im Weidling mit einem Tuche zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Nachdem der Teig hier noch einmal so hoch geworden ist, formt man einen Striezel daraus und zwar gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und theilt ihn in 4 ungleiche Theile, von denen immer einer kürzer als der andere ist; der größte Theil davon wird ebenfalls in 4 Stücke geschnitten, diese werden in 2 Finger dicke Würste gewälzt, die man hierauf locker zu einem viertheiligen Zopf flicht, welchen man behutsam in die Länge zieht. Aus den beiden nächstfolgenden kleineren Theilen, wovon man jeden

Digitized by Google

in 3 Theile schneidet, werden auf gleiche Weise wie früher zwei Zöpfe (jedoch dreitheilige) locker geflochten, die man dann vorsichtig auch etwas in die Länge zieht. Der noch übrige vierte Theil wird nun in zwei Würste gewälzt, welche man leicht zusammendreht. Nun belegt man ein Backblech mit 1 Bogen weißem Schreibpapier, auf welchem man die 4 geflochtenen Zöpfe in richtiger Reihenfolge (der viertheilige zu unterst, der zweitheilige zu oberst) zu einem Striezel formt und diesen mit einem Tuche bedeckt, $^1/_2$ Stunde an einem warmen Ort stehen läßt, nach welcher Zeit man den Striezel mit aufgeklopften Eiern bestreicht und langsam 1 Stunde in der Röhre bäckt. — Der Teig kann auch statt zu einem Striezel zu einem Laib geformt werden, welchen man in ein mit Mehl bestaubtes Backsimperl (Schüssel aus Stroh) gibt und zugedeckt an einen warmen Ort stellt, damit der Teig noch einmal so hoch wird. Ist dies geschehen, so wird der Laib auf ein mit Butter bestrichenes Blech gegeben und weiters wie beim Striezel verfahren. — Nach Belieben können beim Zusammengeben des Teiges sowohl zu dem Striezel wie zu dem Laib 16 Deka Rosinen gegeben werden.

1305. Hausbrot.

Vor allem Anderen muß man das sogenannte Dampfel ansetzen, nämlich: Man gibt in ein großes, dazu passendes Geschirr (wie z. B. großen Weidling, hölzernes Schaff oder kleinen Backtrog) 3 Kilo Roggenmehl und stellt dieses schon einige Stunden früher an einen warmen Ort. Nun erweicht man $^1/_8$ Liter Sauerteig mit $^1/_2$ Liter lauem Wasser, und seiht dieses in das Mehl, in dessen Mitte man eine Grube gemacht hat, worauf man noch so viel Mehl dazumischt, daß dieses Dampfel dicklich wird. Man bestreut es dann überdies mit etwas Mehl, deckt es zu und läßt es, nachdem man es spät Abends angesetzt hat, über Nacht so stehen. Des anderen Tages mengt man nun das nöthige Salz mit Kümmel oder Anis, Fenchel oder auch Coriander, ganz oder gestoßen zu dem Dampfel, welches hierauf mit dem Mehl und dem dazu erforderlichen lauen Wasser zu einem festen Teig so lange verarbeitet wird, bis derselbe fein ist, das heißt, man knetet den Teig mit beiden Händen bis er sich von denselben loslöst. Ist dies erreicht, so stellt man ihn zugedeckt nahe dem warmen Ofen und läßt ihn gähren. Unterdessen wird Feuer im Backofen gemacht und derselbe durch ungefähr 2 Stunden geheizt, nach welcher Zeit die Glut wieder herausgenommen, der Ofen rein ausgekehrt und mit einem naßgemachten Strohwisch vollkommen, sowohl oben als unten, gereinigt wird. Wenn nun mittlerweile der Teig noch einmal so hoch geworden ist, als er anfangs war, so gibt man ihn auf ein warmes, mit Mehl bestaubtes Brett und macht beliebig große Laibe oder Wecken (Striezeln) daraus; von dieser Masse ungefähr drei. Bevor man sie jedoch formt, arbeitet man den Teig nochmals gut ab, wodurch er feinlöcherig wird. Die bereiteten Laibe, welche kugelförmig, aber dennoch etwas abgeplattet sein sollen, werden dann in mit Mehl gut ausgestaubte Strohkörbe, sogenannte Backsimperln, gegeben, und zugedeckt stehen gelassen, bis sie noch einmal so hoch geworden sind. Um sie dann in den Backofen einzuschieben, bedient man sich hiezu des Einschiebbrettes, auf welches man den Laib aus dem Korb stürzt, dann die Hand in kaltes Wasser taucht und mit dieser schnell den Laib überstreicht (meistens auch den Finger in der Mitte des Laibes eindrückt), um den Laib gleich darauf in den Backofen einzuschieben. Ist dies geschehen, so werden alle Zuglöcher gut verstopft und das Brot, je nach der Größe, 1 bis 2 Stunden gebacken. Sollte der Ofen nicht genug heiß sein, so kann man, wenn sich kein Nebenloch daran befindet, etwas Glut, jedoch ganz an die Wand, hineingeben. Hat man das Brot herausgenommen, und will man erkennen, ob es gut

Digitized by Google

ausgebacken ist, so klopft man mit den Fingern auf dessen untere Rinde, wenn es einen hohlen Ton gibt, ist das Brot ausgebacken. Die Laibe werden dann schnell mit einem mit kaltem Wasser befeuchteten Tuche abgewischt und zum Auskühlen an einem trockenen Ort so aufgestellt, daß ein Laib den andern nicht berührt. Laibe erfordern immer eine längere Backzeit als Wecken. So muß auch schwarzes oder zu feucht geknetetes Brot länger im Ofen gelassen werden. Zu wenig gegangener Teig oder zu starke Hitze im Ofen machen das Brot hohlrindig, während es speckig wird, wenn es nicht genug gegährt hat oder zu wenig geknetet wurde. Letzteres ist besonders zu vermeiden, da ein solches Brot der Gesundheit schädlich ist, und sich nicht aufbewahren läßt. Die in dem Backtrog zurückbleibenden Teigreste werden mittelst eines Messers abgeschabt und entweder in kleinen Stücken getrocknet oder mit so viel Mehl abgerebelt, daß es wie ein geriebenes Gerstel wird, welches man an der Luft fest trocknet und als Sauerteig, auch Ura genannt, jedoch langsam mit lauwarmen Wasser aufgelöst, beim nächsten Brotbacken verwendet. Anstatt Kümmel oder Anis, Fenchel oder Coriander in den Teig zu geben, kann man auch eines dieser Gewürze mit etwas Wasser aufkochen lassen und dieses dann durchgeseiht in das Brot kneten, wodurch es einen angenehmen Geschmack erhält.

1306. Vorschuß-Brot.

Dasselbe wird auf die gleiche Weise wie das vorher angegebene „Hausbrot" (Nr. 1305) bereitet, nur verwendet man hiezu das feine Vorschuß-Mehl und nimmt statt Wasser Milch.

1307. Erdäpfel-Brot.

Man gibt in einen Weidling 2 Liter Mehl, 4 Deka Zucker, 2 Kaffeelöffel voll Salz, macht eine Grube, in die man 12 Deka zerlassene, ausgekühlte Butter, 20 Deka gebratene, passierte Erdäpfel, 4 Eierdotter, $^1/_4$ Liter Milch und 4 Deka, in $^1/_8$ Liter laner Milch ganz aufgelöste Preßgerm, gibt. Nachdem man diese ziemlich feste Teigmasse (so fest wie zu einem geriebenen Gerstel) sehr gut abgearbeitet hat, gibt man sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, formt einen Laib daraus, gibt diesen in ein mit Mehl gut ausgefehltes Backsimperl, in welchem man es an einem warmen Ort durch 1 Stunde stehen läßt, bis das Brot um die Hälfte größer geworden ist, worauf man ein befettetes Papier darüberlegt, und das Brot, nachdem man es mit diesem auf ein Blech gestürzt hat, mit Wasser oder Eiern bestreicht und langsam durch beiläufig $1^1/_2$ Stunde backen läßt. Wenn man das Brot aus der Röhre nimmt und an der unteren Rinde mit den Fingern klopft, erkennt man an dem hohlen Ton ob es ausgebacken ist. Es wird dann, noch heiß, mit einem mit kaltem Wasser befeuchteten Tuche abgewischt, aufgestellt und getrocknet.

1308. Erdäpfel-Brot von Roggenmehl.

Man gibt in einen Weidling 1 Kilo Roggenmehl, macht eine Grube, gibt in diese 2 Kaffeelöffel Salz, 40 Deka gesottene, geriebene oder noch besser, gebratene, passierte Erdäpfel und rührt 4 Deka Preßgerm, in $^1/_2$ Liter lauwarmer Milch aufgelöst, dazu (sollte zu wenig Milch sein, so kann man noch etwas nachgeben) und arbeitet dies zu einem sehr festen Teig (wie zu einem geriebenen Gerstel), worauf man ihn, zu einem Laib geformt, in ein mit Mehl gut ausgefehltes Backsimperl (Korb aus Stroh), an einem warmen Orte stehen läßt und weiters wie das „Hausbrot" (Nr. 1305) behandelt. Man kann dieses Brot auch in der Röhre backen. Es kann auch halb Roggen-, halb Weizenmehl genommen und 1 Kaffeelöffel voll Anis oder Kümmel dazugegeben werden.

Digitized by Google

1309. Grahambrot. (Schrotbrot, Gesundheitsbrot.)

Man bereitet eine Mischung ungebeutelten Mehles von 2 Theilen Roggen und 1 Theil Weizen. In einen Weidling oder ein dazu passendes Geschirr gibt man $2\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 4 Deka fein gestoßenes, doppelt kohlensaures Natron und 8 Deka Salz, rührt in dieses $1\frac{1}{8}$ Liter lauwarmes Wasser und 12 Deka reine verdünnte Salzsäure. Nachdem man dies gut vermengt hat, gibt man diese Masse auf ein Nudelbrett, wo man sie, wenn es nöthig ist, mit $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl zu einem festen Teig abarbeitet, in beliebige Stücke, jedoch nicht über 1 Kilo schwer, theilt und Laibe oder Wecken daraus formt, welche man im Backofen ziemlich heiß und $\frac{1}{2}$ Stunde länger als gewöhnliches Hausbrot bäckt. Vor dem Einschießen in den Ofen und nach dem Herausnehmen wird es mit kaltem Wasser überstrichen.

1310. Feines Kletzenbrot. (Früchtenbrot.)

12 Deka geschwellte, geschälte Mandeln, 12 Deka Haselnußkerne, 12 Deka Nüsse, 12 Deka Datteln, 12 Deka Feigen, 6 Deka Citronat, alles dieses stiftlig geschnitten; dazu gibt man 1 Kilo getrocknete Birnen (Kletzen) und 1 Kilo gedörrte Zwetschken, hat man keine Birnen (Kletzen), so nimmt man noch einmal so viel Zwetschken (beides weich gekocht und mit dem Wiegenmesser geschnitten); ferner 12 Deka Weinbeeren, 12 Deka Rosinen und 24 Deka Zucker. Nachdem man alles gut untereinandergemischt hat, befeuchtet man es mit 4 Löffeln Rum und läßt es die Nacht über stehen. Des anderen Tages kommen noch dazu: 2 Deka geschwellte Pistazien, 4 Deka Pignolen, (fein blätterig geschnitten), $\frac{1}{2}$ Kilo frische Weintrauben oder Malagatrauben, die fein geschnittenen Schalen von $\frac{1}{2}$ Orange und $\frac{1}{2}$ Citrone und $\frac{1}{2}$ Kilo schwarzer Brotteig. Dieses alles wird, nachdem man noch 12 Deka schwarzes Mehl dazugegeben hat, gut abgearbeitet, dann werden daraus Laibchen oder handbreite, 3 Finger hohe und beliebig lange Striezeln geformt. Von demselben Teig, welchen man mit der Masse vermengt hat oder auch von Germteig, wie für Milchbrot, walkt man Flecke wie zu Nudeln aus und schlägt in diese die geformten Laibchen oder Striezeln (Wecken) ein, drückt die mit aufgeklopften Eiern bestrichenen Enden des übereinandergelegten Teiges oben gut zusammen und legt sie mit dieser Seite auf ein mit befettetem Papier belegtes Blech, wo man sie an einem warmen Ort durch beiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunde leicht zugedeckt stehen läßt, dann mit Eiern bestreicht und beiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden in der Röhre langsam bäckt. Wenn sie herausgenommen werden, wischt man sie sogleich mit einem mit Wasser genetzten Tuch ab.

1311. Ordinäres Kletzenbrot.

Für einen gewöhnlichen, ziemlich großen Laib nimmt man 1 Kilo gedörrte Zwetschken, $\frac{1}{2}$ Kilo getrocknete Birnen (Kletzen) oder noch einmal so viel Zwetschken, $\frac{1}{2}$ Kilo Weintrauben, 20 Stück Nußkerne, wenn man hat, $\frac{1}{4}$ Kilo getrocknete Äpfel-Spalten, etwas Wein oder beliebigen Liqueur, 1 Eßlöffel Zucker, die fein geschnittene Schale von 1 Citrone, 2 Kilo schwarzen Brotteig und soviel schwarzes Mehl, daß die Masse die nöthige Festigkeit erhält. Die weitere Verfahrungsart ist wie bei dem „Feinen Kletzenbrot" (Nr. 1310), nur daß man den geformten Laib oder Striezel nicht in Teig einschlägt, sondern mit Mehl bestaubt in das ebenfalls gut mit Mehl ausgefehte Backsimperl oder Form gibt, so $1\frac{1}{2}$ Stunden an einem warmen Ort zugedeckt stehen läßt, dann ein befettetes Papier darüberlegt, und, nachdem man es mit diesem auf ein Blech gestürzt hat, langsam backen läßt.

Digitized by Google

1312. Butterschnitten (Canapees, Gezierte Schnitten).

Man schneidet von weißem Brot (Semmeln) messerrückendicke Scheiben und ziert diese auf verschiedene Art, zum Beispiele: Man bestreicht einige davon mit frischer Butter, gibt in die Mitte etwas Caviar, auf der einen Seite klein zerhackten Schinken, während man auf der anderen Seite fein geschnittenes Weißes und Gelbes von hartgekochten Eiern, nach Belieben mit Schnittlauch und Petersilie vermengt, gibt. Andere Semmelschnitten bestreicht man ebenfalls mit frischer oder Sardellenbutter, belegt sie gitterartig mit in schmalen Streifen geschnittenem Lachs, Sardinen, Sardellen, Schinken oder Zunge, wobei man in den Zwischenräumen auch Häufchen von zerhackten, nach Geschmack gesalzenen und gepfefferten Eiern, Hachè oder dergleichen geben kann. Man belegt und ziert solche Schnitten ganz nach Belieben auf verschiedene Weise, wozu man auch süße Butter verwenden kann. Man gibt diese Canapés auf einer Schüssel schön angerichtet als Assiette oder zum Thee.

1313. Sandwichs (Butterschnitten mit Fleisch).

Man spaltet Semmeln in zwei Theile, bestreicht jeden davon mit Butter, belegt dann die Hälfte der Anzahl Semmeln mit dünnen Scheiben von Schinken, Zunge, Geflügel, beliebigem kalten Braten, gebratenem Fisch, oder streicht feines Hachè darauf, und legt die anderen Butterschnitten darüber.

1314. Butterschnitten mit rohem Fleisch.

Ein Stück roher Lungenbraten oder mürbes Rindfleisch wird geschabt, damit die Fasern zurückbleiben; dann zerhackt man es recht fein sammt Salz, Pfeffer, nach Belieben auch Zwiebel oder Knoblauch, streicht dies auf Butterschnitten und legt wieder solche Schnitten darüber.

1315. Butterschnitten mit Topfen. (Quark.)

Man macht eine dicke, feine Masse von Topfen, etwas sauren Rahm, Kümmel oder fein geschnittenen Schnittlauch und bestreicht damit Butterschnitten, oder rührt die Butter gleich dazu und serviert dies zu Semmelschnitten. So kann man auch Liptauer- (Primsen-) Käse zu Semmelschnitten geben.

1316. Brotschnitten.

Man schneidet von schwarzem Brot messerrückendicke Stücke über die ganze Breite des Laibes herab; diese bestreicht man mit frischer oder Sardellenbutter, legt dann so viele solcher Schnitten immer mit der trockenen Seite auf die mit Butter bestrichene übereinander, bis das Ganze ungefähr 2 bis 3 Finger hoch ist. Oben und unten muß das Ganze jedoch unbestrichen sein. Nun schneidet man es in 1 bis 2 Finger breite Streifen, die man auf einer Schüssel zierlich angerichtet zum Thee gibt. Man macht dasselbe auch von weißem Brote, wobei man dann beim Auflegen auf die Schüssel mit weißem und schwarzem Brot wechselt.

1317. Butterschnitten mit gebratenem Kalbfleisch und Senf.

Hat man Überreste von Kalbfleisch, so schneidet man sie in feine Scheiben, die man in den Saft legt und zugedeckt stehen läßt. Unterdessen vermengt man 12 Deka Butter mit 2 Eßlöffel französischem Senf, streicht dieses auf 2 messerrückendicke Semmelspalten, welche man dann mit den Scheiben des Kalbfleisches belegt, diese nach der Größe der Semmeln rundherum zuschneidet und darüber noch Senfbutter streicht. Statt Kalbfleisch kann man auch Schweinefleisch, Rostbeef, Wildbret oder dergleichen verwenden.

Digitized by Google

Süße Mehlspeisen, Auflauf, Puddings.

1318. Reis in der Milch gekocht.

In 1 Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 16 Deka überklaubten, ausgewaschenen Reis, läßt ihn gut verkochen und gibt, wenn der Reis halb weich ist, 8 Deka Zucker, 8 Deka Butter und 1 Messerspitze Salz dazu, rührt es gut untereinander und läßt den Reis zugedeckt dick verkochen. Wenn dies der Fall ist, richtet man den Reis auf einer Schüssel an und gibt ihn mit Zucker und nach Belieben mit Zimmt oder geriebener Chocolate bestreut zu Tische. Sollte der Reis zu dick verkocht sein, so verdünnt man ihn mit kochender Milch.

1319. Reis mit spanischem Wind.

16 Deka überklaubter, ausgewaschener Reis werden unter beständigem Rühren in $^1/_2$ Liter siedendes Obers eingekocht und zugedeckt weich und dick verkocht. Wenn dies geschehen ist, werden 16 Deka Geruch-Zucker und von 1 Orange der Saft dazu gegeben, gut verrührt, hierauf erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit dem Schnee von 3 Eierklar gleichmäßig bedeckt, welchen man stark mit fein gestoßenem Zucker bestreut und den Reis hierauf in der offenen Röhre 10 Minuten langsam backen läßt. Nach dieser Zeit wird die Schüssel herausgenommen, die spanische Windmasse nach Belieben mit aufgelöster Marmelade bespritzt oder mit eingesottenen Früchten oder Äpfeln oder beliebigem Compot garniert und, auf eine zweite Schüssel gestellt, zu Tische gegeben.

1320. Reis mit Äpfel (türkisch).

Maschansker-Äpfel werden, nachdem das Kerngehäuse ausgestochen ist, geschält, in Scheiben geschnitten, welche man in sehr heißem Fette auf beiden Seiten gelb bäckt und hierauf in eine Schüssel gibt. Hierauf werden 16 Deka ausgewaschener Reis in $^1/_2$ Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, dieses mit 8 Deka Butter und 16 Deka Vanille-Zucker vermengt und hierauf beiseite gestellt. Wenn der Reis überkühlt ist, richtet man ihn erhöht auf einer Schüssel an, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt in diese die gebackenen Äpfel, überzieht das Ganze mit spanischer Windmasse, bestreut es mit fein gestoßenem Zucker und läßt es 10 bis 15 Minuten in der offenen Röhre backen.

1321. Reisreifen mit Compot.

In $^1/_2$ Liter siedende Milch werden unter beständigem Rühren 16 Deka überklaubter, ausgewaschener Reis gegeben und zugedeckt gut verkocht. Wenn der Reis halbweich ist, gibt man 4 Deka Butter, 8 Deka Orangen-Zucker und 1 Messerspitze Salz dazu und rührt es gut untereinander. Wenn der Reis ziemlich dick verkocht ist, gibt man ihn gehäuft auf eine Schüssel, drückt in die Mitte desselben einen runden Suppenlöffel und drückt mittelst eines Eßlöffels von der Außenseite entgegen. Wenn man nun in dieser Weise einen gleichmäßigen Reifen gebildet hat, gibt man in die Mitte der Schüssel nach Belieben Äpfel-Purée oder Compot.

1322. Radetzky-Reis.

34 Deka Reis werden in 1 Liter siedende Milch eingerührt und zugedeckt langsam weich gedünstet bis sich die Milch verkocht hat. Wenn man währenddessen 16 Deka Zucker in 2 Deka Butter gelb gebrannt hat, werden zu diesem 3 Eßlöffel

Digitized by Google

heißes Wasser, der Saft 1 Orange und 1 Citrone dazu gegeben, welches man zusammen einmal aufkochen läßt, hierauf zu dem weich gedünsteten Reis gibt, gut vermengt und einige Minuten dünsten läßt. Wenn dies geschehen ist, stellt man den Reis beiseite und verrührt ihn mit 3 Eßlöffeln Rum. Nach gänzlichem Erkalten wird der Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel mit einer Lage Reis bedeckt, welchen man mit heißer Marmelade, Äpfel-Purée oder beliebigem Compot bestreicht, dann wieder eine Lage Reis darauf gibt und so fort erhöht anrichtet. Der fest geschlagene Schnee von 3 Eierklar, gemischt mit 8 Deka Vanille-Zucker, wird gleichmäßig über den Reis vertheilt, mit Zucker bestreut und in der überkühlten, offenen Röhre ungefähr 10 bis 15 Minuten gebacken, nach welcher Zeit man die Schüssel herausnimmt und gleich zu Tische gibt.

1323. Gries in der Milch.

Man gibt in eine Casserolle 1 Liter Milch, wenn man will, 8 Deka Zucker und 1 Messerspitze Salz, gießt unter beständigem Rühren $^1/_8$ Liter Gries dazu und läßt ihn dick verkochen. In einer Schüssel angerichtet, wird er mit fein gestoßenem Zucker und nach Belieben mit Zimmt bestreut zu Tische gegeben. Nach Belieben kann man mit dem Gries 4 Deka Butter verkochen, oder bevor man den Gries zu Tische gibt, mit 4 Deka sehr brauner Butter begießen.

1324. Milch-Eingetropftes.

3 ganze Eier werden mit dem nöthigen Mehl zu einem dünnen, flüssigen Teig angemacht, welchen man unter beständigem Rühren langsam in 1 Liter siedende Milch gießt und dick verkochen läßt. Unterdessen werden 2 Eierdotter mit 4 Deka Zucker und $^1/_8$ Liter kalter Milch abgesprudelt, worauf man es zu dem Eingetropften gießt, gut verrührt, einmal aufkochen läßt, in einer Schüssel anrichtet und mit beliebigem Geruch-Zucker bestreut.

1325. Geriebenes Gerstel mit spanischem Wind.

Wenn man von 1 Ei und so viel Mehl als dieses auffaßt einen festen Teig gemacht und diesen auf dem Reibeisen gerieben hat, wird das geriebene Gerstel unter beständigem Rühren in $^1/_2$ Liter siedende Milch eingekocht und zugedeckt gut verkocht; wenn dies dicklich zu werden beginnt, gibt man 8 Deka Butter, 8 Deka Citronen- oder Orangen-Zucker dazu, rührt es gut untereinander und läßt es zugedeckt dick ankochen. Hierauf wird es beiseite gestellt und wenn es ein wenig überkühlt ist, mit 4 Eierdottern verrührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben und $^1/_2$ Stunde in der Röhre gebacken. Nach Verlauf dieser Zeit wird die obere Kruste mit dem Schnee von 3 Eierklar, gemischt mit 12 Deka Zucker, belegt, dieser hierauf nochmals mit fein gestoßenem Zucker bestreut und dann ungefähr 10 Minuten in der offenen Röhre gebacken. Nach dieser Zeit wird die Schüssel herausgenommen und auf einer zweiten Schüssel zu Tische gegeben.

1326. Hirsebrei in der Milch gekocht.

In 1 Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren $^1/_2$ Liter ausgewaschenen Hirse und läßt ihn gut verkochen. Wenn die Masse dicklich zu werden beginnt, gibt man 12 Deka Butter, 8 Deka Zucker und 1 Messerspitze Salz dazu und rührt es gut untereinander. Wenn der Hirsebrei weich und dick verkocht ist, wird er in einer Schüssel angerichtet mit fein gestoßenem Zucker und geriebenem Pfefferkuchen (Lebkuchen) bestreut und zu Tische gegeben.

Digitized by Google

1327. Gebackener Hirsebrei.

Der in der Milch dick verkochte Hirsebrei wird in eine mit Butter bestrichene Casserolle gegeben, mit 4 Deka Butter belegt und $^1/_2$ Stunde in der Röhre gebacken. Man gibt ihn hierauf in der Casserolle oder in eine Schüssel gestürzt zu Tische.

1328. Salzburger Nockerln.

Wenn man von $^1/_4$ Liter Mehl einen gewöhnlichen Brandteig (Nr. 1052) bereitet hat, füllt man diesen in eine blecherne Spritze, deren Öffnung nicht wie bei den Spritzkrapfen einen Stern, sondern ein fingerdickes Rohr bildet. $^3/_4$ Stunden vor dem Anrichten gibt man in eine Casserolle 1 Liter Obers oder Milch, legt, wenn diese siedet, die Spritze auf die Pfanne auf, übt an dem Holze der Spritze fortwährend einen schwachen Druck aus, damit aus dem Rohr der Teig herauskommt, welchen man nun fortwährend mittelst eines Messers in beliebig große Stücke in die siedende Milch einschneidet. Man läßt nun die Nockerln zugedeckt aufkochen, während welcher Zeit die Casserolle öfters geschüttelt werden muß. Unterdessen werden 4 Eierdotter mit $^1/_4$ Liter kalter Milch oder Obers und 12 Deka Vanille-Zucker abgesprudelt, dann zu den Nockerln in die Casserolle gegossen, untereinandergerührt und einige Minuten in die Röhre gegeben. Wenn nun die Milch ziemlich verkocht ist, werden die Nockerln auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut, zu Tische gegeben.

1329. Salzburger Nockerln mit Schnee.

Wenn man, wie es bei den vorhergehenden Salzburger Nockerln angegeben ist, selbe in die Röhre gegeben hat und die Milch ziemlich verkocht ist, wird der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, die Nockerln auf einer Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und 10 Minuten in der offenen Röhre gebacken.

1330. Salzburger Nockerln mit spanischem Wind.

Auf die in der Milch fertig gedünsteten, in einer Schüssel angerichteten „Salzburger Nockerln" (Nr. 1328) wird der Schnee von 4 Eierklar, gemischt mit 16 Deka fein gestoßenem Zucker gleichmäßig vertheilt, oben noch einmal mit fein gestoßenem Zucker bestreut, hierauf in die Röhre gegeben und ungefähr 10—15 Minuten bei offener Röhre gebacken, worauf man sie sogleich zu Tische gibt.

1331. Salzburger Nockerln mit Schmankerln.

Wenn die Salzburger Nockerln in der Milch fertig gedünstet sind, wird der Boden einer zum Anrichten bestimmten Schüssel mit Schmankerln (Nr. 1345) belegt, ein Theil von den Nockerln daraufgegeben, diese wieder mit Schmankerln belegt und so abwechselnd fortgesetzt bis die Nockerln zu Ende sind, worauf man sie mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tische gibt.

1332. Gries-Nockerln in der Milch.

16 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben, 3 Eierdotter und 3 ganze Eier nach und nach dazugerührt und mit $^1/_4$ Liter Gries und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz gut vermengt, worauf man diese Masse 1 Stunde stehen läßt, damit der Gries aufquellen kann. Von dieser Masse werden mittelst eines Eßlöffels beliebig große Nockerln in $1^1/_2$ Liter siedende Milch eingelegt, gut zugedeckt aufkochen gelassen, hierauf in die Röhre gestellt, damit sie eine gelbe Farbe erhalten. In einer Schüssel angerichtet werden sie mit Zucker und nach Belieben mit Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Digitized by Google

1333. Milch-Nudeln.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl und 2 ganzen Eiern Nudeln, wie es bei den „Abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1201) angegeben ist, gibt diese dann unter beständigem Rühren in 1 Liter siedende Milch und läßt sie mit 8 Deka Butter und ebensoviel Zucker dick verkochen, worauf sie in einer Schüssel angerichtet, mit fein gestoßenem Zucker und, nach Belieben, mit Zimmt bestreut zu Tische gegeben werden. Sollten sich die Nudeln zu dick verkocht haben, so verdünnt man sie nach Bedarf mit kochender Milch.

1334. Ausgedünstete Erdäpfel-Nudeln.

Wenn man Erdäpfel-Nudeln, wie bei den „Abgeschmalzenen Erdäpfel-Nudeln" (Nr. 1209) angegeben, bereitet hat, werden sie statt in Salzwasser in 1 Liter siedende Milch gegeben und zugedeckt so lange kochen gelassen, bis sich die Milch ziemlich eingesaugt hat, worauf man die Nudeln in eine Casserolle gibt, in welcher sich 16 Deka zerlassene Butter befinden, und in der Röhre so lange dünsten läßt, bis sie trocken sind. Mittelst eines Backlöffels richtet man sie gehäuft auf einer Schüssel an und gibt sie mit fein gestoßenem Zucker, nach Belieben mit Zimmt bestreut zu Tische. Vor dem Anrichten kann man, wenn man will, 4 Eßlöffel Maraśquin darüber gießen.

1335. Ausgedünstete Nudeln.

Man macht, wie es bei den „Abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1201) angegeben ist, Nudeln, welche ferner wie die „Ausgedünsteten Erdäpfel-Nudel" (Nr. 1334) behandelt werden.

1336. Ausgedünstete imitierte Macaroni.

Man gibt auf ein Brett $^1/_2$ Liter Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt in diese 5 Eierdotter, 1 Messerspitze Salz und etwas Milchrahm, mischt es mit einem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem glatten, festen Teig, welchen man zugedeckt $^1/_2$ Stunde rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig in nußgroße Stücke geschnitten, welche man mit den Händen zu bleistiftdicken Nudeln wälzt. Wenn dies geschehen ist, werden sie in 1 Liter siedende Milch eingekocht, gut untereinander gerührt und mit 8 Deka Butter und 4 Deka gestoßenem Zucker in der Röhre oder am Herd ausgedünstet. Wenn man diese Nudeln als Garnierung zum Rindfleisch oder Wildbret verwendet, bleibt der Zucker weg.

1337. Erdäpfel-Koch. (Soufflé aux pommes de terre.)

Wenn man 16 Deka Butter flaumig abgetrieben hat, werden 24 Deka Geruch-Zucker und 8 Eierdotter einer nach dem anderen dazugerührt, dieses mit 50 Deka gekochten, passierten, ausgekühlten Erdäpfeln vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefechte Form füllt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt. Nach dieser Zeit wird das Koch auf eine Schüssel gestürzt und mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tische gegeben. Nach Belieben kann man mit den Erdäpfeln 12 Deka fein gestoßene und hierauf passierte Haselnüsse oder 12 Deka abgezogene mit 1 Eierklar fein gestoßene Mandeln zu der Butter rühren.

Digitized by Google

1338. Erdäpfel-Koch ohne Butter.

Wenn man 12 Deka Geruchzucker mit 8 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt hat, werden 50 Deka gekochte, passierte, jedoch ausgekühlte Erdäpfel dazugemengt und zuletzt Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Man füllt nun mit dieser Masse eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und bäckt sie $^3/_4$ Stunden in der Röhre, worauf man sie auf eine Schüssel stürzt und mit Zucker bestreut zu Tische gibt.

1339. Krebsen-Koch. (Soufflé d' écrevisses.)

Wenn man 10 Stück Krebsen in Salzwasser gekocht hat, werden die Schweifeln und Scheren ausgelöst und die Schalen mit 20 Deka Butter im Mörser gestoßen und wie bei „Krebsbutter" (Nr. 275) angegeben, bereitet. 8 Deka abgezogene Mandeln werden, nachdem sie fein gestoßen wurden, nochmals mit 12 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 4 hartgekochten Eierdottern gestoßen. Die obige Krebsbutter wird flaumig abgetrieben, 6 rohe Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, die gestoßenen Mandeln, $^1/_4$ Kaffeelöffel Salz, 1 Messerspitze Muscatnuss und die ausgelösten Krebsscheren und Schweifeln dazugemengt und der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt. Man stürzt es nach dieser Zeit auf eine Schüssel und serviert es nach Belieben mit süßer Crême oder gesalzener Bechamel-Sauce. Im ersteren Falle werden bei der Bereitung des Kochs 8 Deka Zucker dazugegeben; im anderen Falle bestreut man das Koch vor dem Anrichten mit Parmesankäse.

1340. Topfen-Koch. (Soufflé à la crême.)

Man gibt in eine Casserolle $^1/_2$ Liter Obers und den Saft 1 Citrone, schlägt in dieses 3 Eierdotter und läßt es zugedeckt am Herd ruhig stehen. Wenn es sich in Folge dessen zusammengezogen hat, (topfig geworden ist,) leert man es auf ein Sieb und drückt es leicht zusammen, damit alle Flüssigkeit davon beseitigt wird. Dieser nun erhaltene Topfen wird mit 8 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln durch ein Sieb passiert. Hierauf werden 16 Deka abgetriebene Butter mit 7 Eierdottern nach und nach verrührt, 8 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln mit den passierten Semmeln gut vermengt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt, worauf man dieses in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und $^1/_2$ Stunde zugedeckt im Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt. Nach dieser Zeit wird das Koch in eine Schüssel gestürzt, mit beliebiger aufgelöster Marmelade übergossen und sogleich zu Tische gegeben.

Anmerkung: Man kann nach Belieben auch 14 Deka gewöhnlichen Topfen hiezu verwenden.

1341. Gewöhnliches Milchrahm-Koch. (Soufflé à la crême aigre.)

10 Deka Mehl werden nach und nach mit $^1/_2$ Liter Milch aufgegossen, 8 Eierdotter und 12 Deka Geruch-Zucker eines nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man $^3/_4$ Stunden im Dunst zugedeckt kochen oder in der Röhre backen läßt.

Digitized by Google

1342. Milchrahm-Koch mit Mandeln. (Soufflé aux amandes.)

16 Deka Mehl werden in $^1/_4$ Liter kaltem Rahm nach und nach glatt verrührt, 16 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln, 8 Eierdotter, 16 Deka Zucker und $^1/_4$ Liter Rahm eines nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene mit Mehl ausgesehte Form füllt, nach Belieben gebackenes Biscuit hineinsteckt und dann zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt.

1343. Crême-Koch. (Soufflé à la crême.)

Man gibt in eine Casserolle 16 Deka Mehl, 16 Deka Geruch-Zucker, gießt es langsam mit $^1/_2$ Liter kalter Milch auf und rührt es am Feuer so lange, bis es sich dick verkocht hat, worauf man es in eine tiefe Schüssel gibt und nach gänzlichem Erkalten 8 Eierdotter, einen nach dem andern, dazurührt und zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischt. Wenn man hierauf diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgesehte Form gefüllt hat, wird selbe bei geringer Hitze $^3/_4$ Stunden in der Röhre gebacken, worauf man das Koch in eine Schüssel stürzt und mit Zucker bestreut zu Tische gibt. Auch kann man das Koch in der betreffenden Casserolle, in welcher man es zu Tische geben will, backen.

1344. Schaum-Koch.

In eine tiefe Schüssel gibt man 16 Deka Zucker, 16 Deka beliebige Marmelade und 2 ganze Eier, welches man zusammen $^1/_2$ Stunde rührt und dann den festen Schnee von 5 Eierklar leicht einmischt. Dieses wird hierauf auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel erhöht angerichtet, nach Belieben mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln besteckt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und $^1/_2$ Stunde in der offenen Röhre gebacken.

1345. Schmankerl-Koch [Rindskoch]. (Soufflé de bouillie.)

1 Liter kaltes Obers wird in 2 Theile getheilt, wovon man die eine Hälfte unter beständigem Rühren zu 16 Deka Mehl gießt, welches, nachdem es glatt verrührt ist, auf's Feuer gestellt wird und mit der zweiten Hälfte des Obers, welches siedend heiß sein muß, aufgegossen und am Feuer so lange gerührt wird, bis sich das Mehl gut verkocht hat. Die eine Hälfte dieser Masse wird mit etwas Zucker und nach Belieben ein wenig Salz vermischt und warm gestellt; die andere Hälfte dieser verkochten Masse wird auf einem mit Butter bestrichenen Blech mit einem Messer aufgestrichen und in der Röhre lichtgelb gebacken, worauf man die Hälfte der gebackenen Masse in Vierecke schneidet und diese, nachdem sie mit einem dünnen Messer vom Bleche gelöst sind, zu Skarnitzchen dreht. Die andere Hälfte dieser gebackenen Schmankerln wird auch vom Blech gelöst, leicht zerdrückt, wovon man mit einem Theile den Boden einer Schüssel belegt, diese hierauf mit einem Theile des warmgestellten Koches bestreicht und so abwechselnd fortfährt, bis alles verwendet ist. Zuletzt bestreicht man das Ganze mit fein gestoßenem Zucker, über welchen man sogleich eine glühende Schaufel hält, damit eine braune Glasur entsteht, worauf man das Ganze mit den von den Schmankeln gedrehten Skarnitzchen besteckt.

1346. Bechamel-Koch. (Soufflé à la bechamel.)

16 Deka Butter, 16 Deka Zucker und 16 Deka Mehl werden in eine Casserolle gegeben, mit dem Kochlöffel fein abgedrückt und hierauf mit $^1/_2$ Liter

Digitized by Google

siedender Milch aufgegossen, welches man dann am Feuer so lange schnell rührt, bis sich der Teig von der Casserolle löst, worauf man ihn in eine tiefe Schüssel gibt, nach dem gänzlichen Erkalten mit 9 Eierdottern verrührt und zuletzt den Schnee von 9 Eierklar, nach Belieben mit 8 Deka feingestoßenen Mandeln oder Haselnusskernen leicht einmischt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und hierauf $^3/_4$ bis 1 Stunde zugedeckt im Dunst gekocht oder bei geringer Hitze in der Röhre gebacken. Nach Belieben kann man gleichzeitig mit der Milch 6 Eßlöffel starken schwarzen Kaffee beigeben.

1347. Harlekin-Koch. (Soufflé à l'arlequin.)

Wenn man ein Bechamel-Koch bereitet hat, wird die Hälfte hievon in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und die zweite Hälfte des Kochs, welche mit 2 Tafeln geriebener Chocolate vermengt wurde, darauf gegeben, welches man dann $^3/_4$ bis 1 Stunde im Dunst zugedeckt kochen oder auch in der Röhre backen läßt. Man stürzt es dann auf eine Schüssel und serviert Chocolate- oder beliebige Crême oder geschlagenes Obers dazu.

1348. Citronen-Koch. (Soufflé aux citrons.)

12 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Geruch-Zucker gut vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern, dazu gerührt und dieses dann nach $^1/_2$ Stunde nach und nach mit 16 Deka abgezogenen, mit 1 Eierklar fein gestoßenen Mandeln, 6 hartgekochten, passierten Eierdottern und 10 Deka fein geschnittenem Citronat gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der obigen Masse gefüllt und nun läßt man diese $^3/_4$ bis 1 Stunde im Dunst zugedeckt kochen oder in der Röhre backen. Wenn dies geschehen ist, wird das Koch in eine Schüssel gestürzt und mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tische gegeben.

1349. Citronen-Koch anderer Art.

10 Deka Mehl gibt man in eine Casserolle, gießt es nach und nach mit $^1/_4$ Liter kaltem Obers auf und rührt es am Feuer, bis es sich zu einem dicken Teig, welcher sich vom Löffel löst, verkocht hat. Man gibt ihn hierauf in eine tiefe Schüssel und läßt ihn auskühlen. Unterdessen werden 14 Deka Citronen-Zucker, der Saft 1 Citrone und 7 Eierdotter $^1/_2$ Stunde gerührt, welches man hierauf nach und nach in die ausgekühlte Masse mengt und zuletzt den Schnee von 7 Eierklar leicht einmischt; man füllt nun dieses in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt im Dunst kochen oder langsam bei geringer Hitze $^3/_4$ Stunden in der Röhre backen, während welcher Zeit es noch einmal so hoch geworden sein wird; man stürzt das Koch dann in eine Schüssel, bestreut es mit fein gestoßenem Zucker und gibt es sogleich zu Tische. Nach Belieben kann man, bevor das Koch gebacken oder gekocht wird, gebackenes Biscuit in selbes hineinstecken.

1350. Aufgelaufenes Kinds-Koch. (Soufflé de bouillie.)

16 Deka Mehl werden langsam mit $^1/_2$ Liter kalter Milch aufgegossen und am Feuer so lange gerührt, bis es sich dick verkocht hat und der Teig sich vom Löffel löst, worauf man es in eine tiefe Schüssel gibt, mit 12 Deka Butter verrührt und auskühlen läßt. Unterdessen werden 16 Deka Geruch-Zucker und 8 Eierdotter (einer nach dem andern dazu gerührt), mit der ausgekühlten Masse

Digitized by Google

gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar eingemischt. Wenn es hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt ist, wird es zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht oder in der Röhre gebacken, worauf man es in eine Schüssel stürzt und mit beliebiger Marmelade gleich zu Tische gibt.

1351. Vanille-Koch. (Soufflé à la vanille.)

In 16 Deka Mehl wird ein $^1/_2$ Liter Milch langsam eingerührt und am Feuer so lange gerührt, bis es sich zu einem dicken Teig, welcher sich vom Löffel löst, verkocht hat; man gibt nun diesen Teig in eine tiefe Schüssel und läßt ihn auskühlen. Während dieser Zeit werden 12 Deka Zucker mit 6 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, dieses dann langsam in die ausgekühlte Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen oder in der Röhre bei mittelmäßiger Hitze backen läßt. Man stürzt es in eine Schüssel und übergießt es mit aufgelöster Erdbeeren- oder beliebiger Marmelade.

1352. Semmel-Koch. (Soufflé aux pains blancs.)

12 Deka abgerindete Semmeln werden blätterig geschnitten in eine Casserolle gegeben, mit $^1/_4$ Liter Milch übergossen und am Feuer so lange gerührt, bis es zu einer dicken Masse verkocht ist, welche man hierauf beiseite stellt und auskühlen läßt. Während dieser Zeit werden 16 Deka abgetriebene Butter mit 16 Deka Geruch-Zucker gut vermengt, 10 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, dieses mit der verkochten Masse gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Die Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und zugedeckt $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht oder in der Röhre gebacken, worauf man das Koch in eine Schüssel stürzt und mit Zucker bestreut oder mit beliebiger aufgelöster Marmelade übergossen zu Tische gibt.

1353. Kipfel-Koch.

Bei 20 Deka Kipfeln wird jedes einzelne in drei Theile getheilt, wovon man jeden Theil der Länge nach zweimal durchschneidet und das Ganze hierauf mit $^1/_4$ Liter Milch befeuchtet. Man belegt nun den Boden einer mit Butter bestrichenen Casserolle mit den Kipfeln, bestreut diese mit überklaubten Weinbeeren, Rosinen und abgezogenen, feinblätterig geschnittenen Mandeln, gibt wieder eine Lage Kipfeln darauf und fährt so fort, bis die Kipfeln zu Ende sind. Hierauf wird $^1/_2$ Liter Milch mit 14 Deka Zucker, 3 Eierdottern, 3 ganzen Eiern und 8 Deka zerlassener Butter gut abgesprudelt, zu den Kipfeln gegossen, und diese hierauf in der Röhre $^3/_4$ Stunden langsam gebacken, worauf man das Koch mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tische gibt.

1354. Burgunder-Koch. (Soufflé au vin de Bourgogne.)

28 Deka abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln werden, nachdem sie in der Röhre gebäht wurden, 2 und 2 aufeinandergelegt, inzwischen jedoch mit beliebigem Eingesottenen bestrichen. Der Boden einer mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgefehten Form wird mit diesen Semmeln belegt, welche man dann mit überklaubten Weinbeeren, Rosinen, stiftlig geschnittenen Mandeln, fein geschnittenem Citronat bestreut, hierauf wieder mit einer Lage von den oben angegebenen Semmeln bedeckt und in dieser Weise fortfährt, bis die Semmeln verbraucht sind. Während dieser Zeit läßt man $^1/_2$ Liter rothen Wein mit 24 Deka Zucker, nach Belieben etwas Zimmt,

Digitized by Google

1 Gewürznelke und 1 Stück Citronenschale zugedeckt einmal aufkochen, worauf man es beiseite stellt und nach gänzlichem Erkalten mit 7 Eierdottern absprudelt, über die Semmeln in die Form gießt und, nachdem es ziemlich eingesaugt ist, $^1/_2$ Stunde in der Röhre backen läßt.

1355. Baumwoll-Koch.

Man gibt in einen Schneekessel 8 Deka Mehl, 4 Eierdotter und $^1/_4$ Liter kalte Milch, welches man mit der Schneeruthe so lange am Feuer peitscht, bis es sich zu einer dicken Masse verkocht hat, welche man mit 16 Deka Butter gut verrührt, hierauf in eine tiefe Schüssel leert und auskühlen läßt. Unterdessen werden 12 Deka Geruch-Zucker und 5 Eierdotter $^1/_2$ Stunde gerührt, hierauf in die ausgekühlte Masse eingerührt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht beigemischt. Eine mit Butter bestrichene Schüssel wird mit der oben angegebenen Masse belegt und diese $^3/_4$ Stunden bei geringer Hitze in der Röhre gebacken. Man nimmt hierauf die Schüssel aus der Röhre, gibt sie auf eine zweite Schüssel, bestreut das Koch mit fein gestoßenem Zucker und gibt es sogleich zu Tische.

1356. Regi-Koch.

8 Deka Mehl werden in 6 Deka heißer Butter ein wenig geröstet, hierauf mit $^1/_4$ Liter siedender Milch aufgegossen und am Feuer so lange gerührt, bis sich der Teig von der Casserolle löst, worauf man es in eine tiefe Schüssel gibt und mit 6 Deka Butter kalt rührt. 8 Eierdotter und 12 Deka Zucker werden $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man sie nach und nach zu der ausgekühlten Teigmasse mengt und zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischt. Die Hälfte dieser Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt, mit gebackenem Biscuit, welches man früher in beliebigen färbigen Liqueur oder aufgelöste Marmelade getaucht hat, belegt, die zweite Hälfte der Masse gleichmäßig darauf vertheilt und dann $^3/_4$ bis 1 Stunde zugedeckt im Dunst gekocht oder in der Röhre bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Das nun noch einmal so hoch gewordene Koch wird dann in eine Schüssel gestürzt, nach Belieben mit aufgelöster Marmelade übergossen und sogleich zu Tische gegeben. Bei sehr starker Hitze steigt das Koch sehr leicht hinaus.

1357. Biscuit-Koch mit Früchten.

16 Deka Geruch-Zucker werden in eine tiefe Schüssel gegeben, 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugeschlagen und $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 14 Deka Mehl leicht einmischt. Hat man nun, wie es bei dem „Mehl-Auflauf mit Äpfel" (Nr. 1372) angegeben ist, in eine Tortenform Äpfel oder beliebige Früchte eingelegt, so gießt man die oben angegebene Biscuit-Masse darüber und bäckt sie bei geringer Hitze 1 Stunde in der Röhre.

1358. Mandel-Koch. (Soufflé aux amandes.)

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Geruch-Zucker verrührt, 10 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und dieses mit 16 Deka abgezogenen, sehr fein mit Eierklar gestoßenen Mandeln mit 4 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 10 Eierklar leicht eingemischt. Wenn nun eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form mit dieser Masse gefüllt ist, wird selbe zugedeckt und $^3/_4$ Stunden im Dunste gekocht oder in der Röhre gebacken. Wenn es im Dunst gekocht wurde, so wird beliebiger Früchtensaft beigegeben.

Digitized by Google

1359. Mandel-Koch mit Gries. (Soufflé d'amandes à la semoule.)

$^1/_4$ Liter Gries wird in $^1/_2$ Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, worauf man 8 Deka Butter dazugibt, gut vermengt und dann beiseite stellt. 5 Eierdotter werden mit 10 Deka Geruch-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, dieses dann mit 10 Deka abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln und der oben angegebenen kalten Griesmasse gut vermengt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt.

1360. Mandel-Koch mit Äpfeln. (Soufflé d'amandes aux pommes.)

12 Deka abgetriebene Butter werden mit 8 Eierdottern, 16 Deka Geruchzucker, 12 Deka fein gestoßenen und hierauf passierten Mandeln und $^1/_8$ Liter Rahm nach und nach verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man hierauf von Maschansker-Äpfeln das Kerngehäuse ausgestochen, die Äpfel geschält und den entstandenen leeren Raum mit beliebiger Marmelade gefüllt hat, werden sie in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form in fingerbreiter Entfernung gelegt und die oben angegebene Masse darüber gegossen und hierauf in der Röhre bei geringer Hitze 1 Stunde gebacken. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Tortenform heraus, beseitigt den Reif und richtet das Gebackene auf der Tortenplatte in einer Schüssel an und gibt es mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tische. Es kann auch in einer Casserolle gebacken, dann mit einem Backlöffel herausgestochen und so serviert werden.

1361. Mandel-Koch mit Zimmt. (Soufflé d'amandes aux cannelles.)

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka fein gestoßenem Zucker vermengt, 8 Eierdotter einer nach dem andern dazugerührt, 16 Deka mit der Schale fein gestoßene Mandeln mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Zimmt vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Nun füllt man diese Masse in eine mit Butter bestrichene mit Mehl ausgefehte Form und läßt sie $^3/_4$ Stunden zugedeckt im Dunst kochen oder in der Röhre backen.

1362. Kaiser-Koch. (Soufflé à l'imperiale.)

14 Deka überklaubter, ausgewaschener und im Mörser fein gestoßener Reis werden in $^1/_2$ Liter siedender Milch eingerührt und dick verkocht, worauf man ihn mit 14 Deka Butter gut verrührt und dann beiseite stellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter und 14 Deka fein gestoßener Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, 14 Deka abgezogene, fein gestoßene Mandeln mit dem ausgekühlten Reis dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und $^3/_4$ Stunden in der Röhre bäckt.

1363. Nuß-Koch. (Soufflé aux noix.)

16 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 16 Deka Zucker und 10 Eierdottern verrührt, 15 Deka fein gestoßene, gewöhnliche Nüsse und ebensoviel fein gestoßene und hierauf passierte Haselnüsse werden mit 1 Messerspitze geriebenem Kaffee dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Man füllt nun mit dieser Masse eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt sie zugedeckt $^3/_4$ bis 1 Stunde im Dunst kochen oder in der Röhre backen, worauf man es auf eine Schüssel

Digitized by Google

stürzt und mit beliebiger Crême zu Tische gibt; man gibt zum Beispiele in eine Saucière Wasser-Chocolate-Crême, in eine zweite Saucière geschlagenes Obers und serviert mit beiden das Koch.

1364. Haselnuß-Koch. (Soufflé aux avelines.)

16 Deka Butter treibt man flaumig ab, rührt 16 Deka Zucker und 8 Eierdotter, einen nach dem andern, dazu, vermengt dies hierauf mit 30 Deka fein gestoßenen, passierten Haselnußkernen und mischt zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht ein, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gibt, $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden entweder im Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt, hierauf mit fein gestoßenem Zucker bestreut sogleich zu Tische gibt.

1365. Kastanien-Koch. (Soufflé aux marons.)

16 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 16 Deka Geruch-Zucker, 8 Eierdottern und 20 Deka gebratenen oder gekochten und passierten Kastanien verrührt und nach $^1/_2$ Stunde der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, worauf man sie $^3/_4$ Stunden in der Röhre bäckt. Nach Belieben kann man mit den Kastanien 1 Messerspitze geriebenen Kaffee und 6 Stück ausgelöste, fein gestoßene Nüsse einrühren und das Kastanien-Koch dann mit Wasser-Chocolate-Crême und geschlagenem Obers servieren.

1366. Äpfel-Koch. (Soufflé aux pommes.)

Ungefähr 12 Stück geschälte Äpfel werden blätterig geschnitten, mit etwas Wasser und dem nöthigen Zucker zugedeckt weich gedünstet; dann gibt man sie auf ein Sieb, läßt den Saft ablaufen und passiert sie hierauf durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel. Hierauf werden 8 Deka abgetriebene Butter mit 16 Deka Citronen-Zucker vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugegeben und dieses $^1/_4$ Stunde gerührt, worauf man die kalten Äpfeln dazumengt und zuletzt den Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka weißen Semmelbröseln leicht einmischt. Man füllt nun diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und bäckt sie $^1/_2$ Stunde in der Röhre, worauf man sie herausnimmt, den Reifen beseitigt, das Koch auf der Tortenplatte in einer Schüssel anrichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gibt.

1367. Marillen-Koch. (Soufflé aux abricots.)

4 Deka Butter werden mit 8 Deka Marillen-Marmelade flaumig abgetrieben, 8 Deka fein gestoßener Zucker und 7 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugegeben und $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man den festen Schnee von 7 Eierklar leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit fein gestoßenem Zucker ausgefehte Form oder Schüssel wird mit Biscuit dicht belegt, die oben angegebene Masse eingefüllt, welche man hierauf $^1/_2$ Stunde in der Röhre backen läßt, wodurch das Koch nocheinmal so hoch wird.

1368. Weichsel-Koch. (Soufflé aux cerises.)

Wenn man 16 Deka Geruch-Zucker und 8 Eierdotter $^1/_2$ Stunde gerührt hat, wird dieses mit dem Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 12 Deka weißen Semmelbröseln leicht vermengt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und mit eingesottenen Weichseln belegt, welche dann langsam einsinken. Es wird dann $^3/_4$ Stunden in der Röhre gebacken.

Digitized by Google

1369. Chocolate-Koch. (Soufflé au chocolat.)

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 16 Deka Zucker, 8 Eierdotter 1/4 Stunde gerührt und dann 16 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazugerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 16 Deka geriebener Chocolate leicht einmischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man 1/2 bis 3/4 Stunden zugedeckt im Dunst kocht oder in der Röhre bäckt.

1370. Wein-Koch. (Soufflé au vin blanc.)

1/4 Liter Wein wird mit 8 Deka Zucker, 1 Gewürznelke und 1 Stückchen Zimmt in eine Casserolle gegeben, gut aufkochen gelassen und hierauf durch ein Sieb über 12 Deka abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln gegossen und diese am Feuer so lange gerührt, bis es sich dick verkocht hat, worauf man es beiseite stellt und auskühlen läßt. Währenddem werden 16 Deka abgetriebene Butter mit 16 Deka fein gestoßenem Zucker gut vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugerührt, worauf man dies mit der ausgekühlten Masse gut vermengt und zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche dann zugedeckt 3/4 Stunden im Dunste kochen oder in der Röhre backen muß.

1371. Käse-Auflauf [Soufflé]. (Soufflé au fromage.)

Man gibt in eine Casserolle 3 Eierdotter, 3 ganze Eier, 16 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 1/2 Liter Obers, etwas Salz und rührt dieses am Feuer so lange, bis es sich zu einer dicken Masse verkocht hat, worauf man es in eine tiefe Schüssel leert, und, nachdem es ausgekühlt ist, mit 6 Eierdottern und 10 Deka geriebenem Parmesankäse nach und nach verrührt und zuletzt den Schnee von 9 Eierklar leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der Teigmasse gefüllt, welche man hierauf 3/4 Stunden in der Röhre backen läßt. Dieser Auflauf wird, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, sogleich zu Tische gegeben. Diese Masse kann auch in Papierkapseln gebacken und mit diesen serviert werden.

1372. Mehl-Auflauf mit Äpfeln. (Soufflé aux pommes à la béchamel.)

Man gibt in eine Casserolle 16 Deka Mehl, gießt unter beständigem Rühren 1/4 Liter kalte Milch dazu und rührt es am Feuer so lange, bis sich der Teig vom Löffel löst, worauf man 16 Deka Butter dazu gibt, gut verrührt und beiseite stellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter mit 16 Deka Geruch-Zucker 1/2 Stunde gerührt, die ausgekühlte Mehlmasse dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Maschanker-Äpfel werden, nachdem das Kerngehäuse ausgestochen ist, geschält, der entstandene leere Raum mit beliebiger Marmelade gefüllt, worauf man sie in fingerbreiter Entfernung in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform legt, mit der oben angegebenen Mehlmasse bedeckt und 3/4 Stunden in der Röhre backen läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, der Reifen beseitigt und der Auflauf auf der Tortenplatte in einer Schüssel angerichtet und mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Anstatt Äpfel können beliebige Früchte eingelegt werden.

1373. Reis-Auflauf. (Soufflé au riz.)

24 Deka ausgesuchter und ausgewaschener Reis werden in 1/2 Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, hierauf 12 Deka Butter und 1 Messerspitze

Digitized by Google

Salz dazugegeben, gut vermengt und beiseite gestellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter mit 14 Deka Geruch-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, dieses mit dem ausgekühlten Reis gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt, worauf man ihn in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunste kochen oder in der Röhre backen läßt. Im ersteren Falle kann der Auflauf kurz vor dem Anrichten mit heißer Marmelade übergossen, im anderen Falle mit fein gestoßenem Zucker bestreut werden.

1374. Reis-Auflauf mit Äpfeln. (Soufflé de riz aux pommes.)

Die Bereitung desselben ist so, wie sie bei dem gewöhnlichen „Reis-Auflauf" (Nr. 1373) angegeben wurde. Die Hälfte dieser Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt, hierauf in die Röhre gegeben, und, sobald sich die Masse zusammengezogen hat, mit geschälten, fein blätterig geschnittenen Äpfeln belegt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und mit der zweiten Hälfte der Reismasse bedeckt, worauf man sie in die Röhre gibt und $^3/_4$ Stunden backen läßt. Statt mit Äpfeln kann man die Masse mit beliebigem Obst belegen oder mit 2 Tafeln geriebener Chocolate bestreuen.

1375. Reis-Sulber.

Die Bereitung desselben ist wie bei dem „Reis-Auflauf" (Nr. 1373) angegeben, nur wird in diesem Falle der rohe Reis vorher im Mörser ein wenig gestoßen.

1376. Gries-Auflauf. (Soufflé à la semoule.)

$^1/_4$ Liter Gries wird langsam in 1 Liter siedende Milch eingekocht und dick verkochen lassen, worauf man 14 Deka Butter und 1 Messerspitze Salz dazugibt, gut untereinanderrührt und hierauf auskühlen läßt. Unterdessen werden 14 Deka Citronen-Zucker mit 10 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, die ausgekühlte Griesmasse dazugegeben, untereinander gerührt und zuletzt der Schnee von 10 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefehte Form füllt und $^3/_4$ Stunden in Dunst zugedeckt kochen oder in der Röhre backen läßt. Der Auflauf wird mit Zucker bestreut und mit aufgelöster Marmelade oder beliebiger Crême zu Tische gegeben. Nach Belieben kann man in die eine Hälfte der Griesmasse, bevor man sie in die Form füllt, 2 Tafeln geriebene Chocolate rühren und dann auf die andere Hälfte in die Form geben, dazwischen müssen aber Oblaten gelegt werden.

1377. Gerstel-Auflauf. (Soufflé à l' orge.)

Wenn man von 1 Ei, 1 Eidotter und dem nöthigen Mehl ein geriebenes Gerstel bereitet hat, wird dieses in $^1/_2$ Liter siedende Milch eingerührt, dick verkocht, mit 10 Deka Butter und 1 Messerspitze Salz verrührt und hierauf kalt gestellt. Unterdessen werden 8 Deka Geruch-Zucker mit 6 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, das ausgekühlte Gerstel dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gibt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt. Beim Servieren bestreut man den Auflauf mit fein gestoßenem Zucker und gibt aufgelöste Marmelade oder Crême bei.

1378. Himmelthau-Auflauf.

In $^1/_2$ Liter siedende Milch werden 20 Deka Himmelthau unter beständigem Rühren eingekocht und dick aufkochen gelassen, worauf man 12 Deka Butter dazu-

Digitized by Google

gibt, gut untereinanderrührt und beiseite stellt. Unterdessen werden 6 Eierdotter und 12 Deka Vanille-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, die ausgekühlte Masse dazugegeben, gut untereinandergerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt, hierauf in die Röhre gibt, ein wenig zusammenziehen läßt und dann mit beliebigem Eingesottenen belegt, die zweite Hälfte der Masse darauf gibt und $^3/_4$ Stunden zugedeckt im Dunste kochen oder in der Röhre backen läßt.

1379. Sago-Auflauf. (Soufflé au sagou.)

28 Deka gewaschener Sago wird auf ein Sieb gelegt, und, wenn das Wasser gut abgelaufen ist, unter fortwährendem Rühren in $^1/_2$ Liter siedende Milch eingekocht und dick ankochen gelassen, worauf man ihn bei Seite stellt und auskühlen läßt. Unterdessen werden 6 Eierdotter und 12 Deka Geruch-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, hierauf der verkochte, aber kalte Sago dazugegeben, gut vermengt und 2 Eßlöffel Semmelbröseln, gleichzeitig mit dem Schnee von 5 Eierklar, leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei geringer Hitze 1 Stunde in der Röhre bäckt.

1380. Vanille-Nudeln oder Fleckerln.

Wenn man von 2 Eiern einen Nudelteig bereitet und diesen dünn ausgewalkt hat, schneidet man Nudeln oder Fleckerln, welche man in $^1/_2$ Liter siedende Milch einkocht und dick verkochen läßt, worauf man 12 Deka Butter dazu gibt, gut verrührt und hierauf beiseite stellt. Unterdessen werden 12 Deka Vanille-Zucker und 4 Eierdotter $^1/_2$ Stunde gerührt, die ausgekühlte Masse dazugegeben, gut untereinandergerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, und ferner wie der „Gries-Auflauf" (Nr. 1376) behandelt.

1381. Fridatten-Auflauf.

Von derselben Masse, wie sie bei den „Gebackenen Schwämmen" (Nr. 110) angegeben ist, macht man Fridatten und schneidet sie fein nudelig. Hierauf gibt man in eine tiefe Schüssel 12 Deka Zucker, gießt unter beständigem Rühren $^1/_4$ Liter Milch, mit Eierdottern abgesprudelt, dazu und rührt es mit den geschnittenen Fridatten gut untereinander. Zuletzt wird der Schnee von den 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der obigen Masse gefüllt, welche man $^3/_4$ bis 1 Stunde zugedeckt im Dunst kochen läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, abgewischt, mit einer Schüssel bedeckt, die Form gestürzt und behutsam herabgenommen. Der Auflauf wird hierauf mit beliebigem Chaudeau, Früchtensaft oder Crême zu Tische gegeben.

1382. Chaudeau-Auflauf von Champagner. (Soufflé chaudeau au vin de champagne.)

Man gibt in einen glasierten Topf 5 Eierdotter, welche man auf der heißen Platte mit $^1/_8$ Liter Champagner-Wein, gemischt mit 8 Deka Zucker, absprudelt bis es dick zu werden beginnt und in die Höhe steigt, worauf man es beiseite stellt und bis zum gänzlichen Erkalten sprudelt. Zu diesem werden hierauf 4 Deka abgetriebene Butter mit 6 Eierdottern gerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit fein gestoßenem Zucker ausgefehte Form wird mit gebackenem Biscuit belegt, die Hälfte des Chaudeau hineingegossen, welche man wieder mit Biscuit bedeckt und die zweite Hälfte des Chaudeau darüber gibt. Man läßt es hierauf zugedeckt $^1/_2$ Stunde im Dunst kochen,

Digitized by Google

nach welcher Zeit der Auflauf auf eine Schüssel gestürzt und einige Minuten in der Röhre gebacken wird; man bestreut ihn hierauf mit fein gestoßenem Zucker und gibt ihn sogleich zu Tische. Dieser Auflauf muß sehr vorsichtig gemacht werden.

1383. Krebs-Pudding. (Pouding d' écrevisses.)

In 8 Deka heiße Krebsbutter gibt man 8 Deka Mehl, rührt beides gut untereinander, gießt, nachdem es zu schäumen beginnt, 1/4 Liter siedendes Obers oder Milch dazu, rührt es am Feuer, bis sich der Teig vom Löffel löst und stellt es hierauf beiseite. Unterdessen werden 9 Eierdotter mit 16 Deka Zucker 1/2 Stunde gerührt, dieses langsam zu der verkochten aber ausgekühlten Masse gegossen, mit fein geschnittenen Krebsscheren und Schweifeln gut verrührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar mit 8 Deka weißen Semmelbröseln leicht eingemischt. Eine Melonenform, welche man mit Krebsbutter bestrichen und mit Mehl ausgefeht hat, wird mit dieser Masse gefüllt, welche man hierauf zugedeckt 3/4 Stunden im Dunst kochen läßt.

1384. Krebs-Pudding mit Ragout. (Pouding d' écrevisses aux petits ragoûts.)

Die Bereitung desselben ist in der Beschreibung des „Krebs-Pudding" (Nr. 1383) angegeben, nur ersetzt man hier den Zucker mit gekochten grünen Erbsen und gekochtem, in beliebige Stücke geschnittenem Kalbsbries und dem nöthigen Salz. Dieser Pudding wird mit kleinem Ragout garniert und sogleich zu Tische gegeben.

1385. Erdäpfel-Pudding. (Pouding de pommes de terre.)

Wenn man 14 Deka abgetriebene Butter mit 12 Deka Citronen-Zucker und 8 Eierdottern nach und nach vermengt hat, werden 24 Deka gekochte, passierte, aber kalte Erdäpfel mit 12 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Diese Masse wird hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefeste Form gefüllt und hierauf 1/2 Stunde zugedeckt im Dunst gekocht, dann in eine Schüssel gestürzt und mit Crême zu Tische gegeben.

1386. Pudding von Erdäpfeln. (Pouding de pommes de terre.)

16 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 46 Deka passierten Erdäpfeln, 1 Kaffeelöffel Salz, etwas fein geschnittener, grüner Petersilie und 6 Eierdottern verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefeste Tortenform füllt, hierauf mit 8 Deka fein geschnittenem Schinken oder beliebigem Hachè bestreicht, jedoch nur so weit, daß rundherum ein fingerbreiter Rand bleibt und dieses mit der zweiten Hälfte der Erdäpfelmasse gleichmäßig bedeckt; man stellt nun den Pudding in die Röhre und bäckt ihn bei schwacher Hitze 3/4 Stunden.

1387. Semmel-Pudding. (Pouding aux pains blancs.)

In eine Casserolle gibt man 1/4 Liter Milch oder Obers, 16 Deka abgerindete, fein blätterig geschnittene Semmeln und rührt, nachdem sich selbe vollkommen erweicht haben, am Feuer so lange, bis sie sich sehr dick verkocht haben, worauf man sie beiseite stellt und auskühlen läßt. 14 Deka abgetriebene Butter wird mit 14 Deka Gerucb-Zucker und 8 Eierdottern nach und nach verrührt, die verkochten, aber ausgekühlten Semmeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka überklaubten Rosinen, 8 Deka Weinbeeren, 8 Deka

Digitized by Google

fein nudelig geschnittenem Citronat, 8 Deka abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man zugedeckt $^1/_2$ Stunde im Dunst kochen läßt. Der Pudding wird mit beliebiger Crême zu Tische gegeben.

1388. Reis-Pudding. (Pouding au riz.)

24 Deka Reis werden in $^1/_2$ Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, worauf man 12 Deka Butter dazu gibt, gut vermengt und das Ganze auskühlen läßt. Unterdessen werden 6 Eierdotter mit 12 Deka Geruch-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, der ausgekühlte Reis dazu gegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Nach Belieben kann man Rosinen, Weinbeeren, Pistazien, fein stiftlig geschnittene Mandeln, Pignoli, länglich geschnittene Datteln, von denen die Kerne ausgelöst wurden, leicht einmischen und diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllen und $^3/_4$ Stunden zugedeckt im Dunst kochen lassen.

1389. Gerstel-Pudding. (Pouding à l'orge.)

Wenn man von 2 ganzen Eiern und dem nöthigen Mehl einen festen Teig bereitet hat, wird dieser auf dem Reibeisen gerieben, hierauf in $^1/_2$ Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, worauf man 12 Deka Butter dazu mengt und das Ganze beiseite stellt. 8 Eierdotter werden mit 16 Deka Vanille-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, dann langsam in die verkochte aber ausgekühlte Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt; man füllt mit dieser Masse eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt die Masse $^3/_4$ Stunden im Dunst zugedeckt kochen.

1390. Wiener Pudding. (Pouding à la Viennoise.)

14 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka Geruch-Zucker gut vermengt, 7 Eierdotter und 12 Deka abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, eines nach dem andern, dazu gemengt und nachdem dies zusammen $^1/_2$ Stunde gerührt wurde, der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt, $^3/_4$ Stunden im Dunst zugedeckt gekocht, nach dieser Zeit in eine Schüssel gestürzt und mit Chaudeau zu Tische gegeben.

1391. Englischer Plum-Pudding. (Ploum-pouding.)

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 20 Deka Geruch-Zucker gut vermengt und mit 12 Eierdotter $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man 28 Deka abgerundete, fein würfelig geschnittene, in etwas Milch genetzte Semmeln, 14 Deka Rosinen, 3 Eßlöffel feinen Rum und 14 Deka fein würfelig geschnittenes Mark dazu gibt, gut verrührt und zuletzt den Schnee von 10 Eierklar leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form, welche in der Mitte einen Cylinder hat, wird mit dieser Masse gefüllt, und $^3/_4$ bis 1 Stunde im Dunst zugedeckt gekocht. Nach dieser Zeit wird der Pudding auf eine passende Schüssel gestürzt, der mittlere leere Raum mit 10 bis 12 Deka fein gestoßenem Zucker gefüllt, welchen man mit $^1/_{16}$ Liter Rum übergießt, und auf der Credenz anzündet. Hierauf wird der Pudding sogleich mit beliebigem Früchtensaft oder Chaudeau zu Tische gegeben. Er kann auch in einem mit Butter bestrichenen Tuch gekocht werden, wie „Palffy-Knödel" (Nr. 68), nur darf das Wasser nicht gesalzen

Digitized by Google

werden. Nach Belieben kann man 8 Deka ausgelöste länglich geschnittene Datteln, 8 Deka Weinbeeren und 8 Deka gemischtes, gebratenes, würfelig geschnittenes Fleisch, oder aber Pignolen, Pistazien ꝛc. mit dem Schnee einmischen.

1392. Englischer Plum-Pudding. (Pouding à l' anglaise.)

½ Kilo abgehäutetes Mark und 25 Deka Mehl wird zusammen fein geschnitten und ½ Stunde flaumig abgetrieben, dann kommen ¼ Kilo große Rosinen und ¼ Kilo kleine Rosinen, ½ Kilo Weinbeeren (Korinthen), 26 Deka Citronat sehr fein geschnitten, 15 Deka Zucker, 6 ganze Eier, 6 Eßlöffel Rum oder Cognac oder beliebigen Liqueur in die abgetriebene Masse. Wenn alles gut untereinander gerührt ist, wird der Teig auf das Eis oder an einen kühlen Ort gestellt, damit er etwas fester wird. Dann wird er in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, 1 Stunde gekocht und mit Chaudeau serviert. Kann auch kalt aufgeschnitten werden und hält sich durch mehrere Wochen.

1393. Plum-Pudding von Biscuit. (Ploum-pouding aux biscuit.)

Wenn man von 14 Deka Mehl ein Biscuit bereitet und gebacken hat, wird es nach gänzlichem Erkalten rund ausgestochen oder würfelig geschnitten und hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gegeben, deren Boden man früher mit verschiedenen Früchten, Citronat, Mandeln, Pistazien, Datteln ꝛc. in beliebigem Dessin ausgelegt hat; man kann auch bloß Biscuit, jedoch abwechselnd ein lichtes und ein dunkles Stück hineinlegen und das übrige Biscuit mit beliebigen Früchten vermischt darauf geben. Wenn nun das ganze Biscuit eingefüllt ist, wird ½ Liter Milch oder Obers mit 3 ganzen Eiern, 5 Eierdottern und 8 Deka fein gestoßenem Zucker gut abgesprudelt und dieses gleichmäßig über das Biscuit gegossen, worauf man es sogleich zugedeckt 1 Stunde im Dunst kochen läßt.

1394. Mandel-Pudding. (Pouding aux amandes.)

Wenn man 12 Deka abgetriebene Butter mit 16 Deka Zucker und 8 Eierdottern ½ Stunde gerührt hat, werden 18 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln dazu gegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und 1 Stunde im Dunst zugedeckt kochen läßt; man serviert diesen Pudding mit beliebigem Früchtensaft.

1395. Mandel-Pudding mit Gewürz. (Pouding d' amandes aux épices.)

Zu 14 Deka abgetriebener Butter werden 24 Deka Gerauch-Zucker und 10 Eierdotter, einer nach dem andern, gerührt, 28 Deka mit der Schale fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln werden mit etwas Zimmt, Muscatnuß, fein geschnittener Citronenschale und Gewürzuelke dazu gegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 4 Tafeln geriebener Chocolate leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt 1 Stunde im Dunst kochen läßt. Der Pudding wird mit beliebigem Chaudeau oder Crême zu Tische gegeben.

1396. Mandel-Pudding mit Marasquino. (Pouding d' amandes au marasquin.)

14 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Zucker, 10 Eierdottern und 3 Eßlöffeln echten Marasquino ¼ Stunde gerührt, 16 Deka mit der Schale fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln dazu gegeben und noch einmal

Digitized by Google

$^1/_4$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit von $^1/_8$ Liter Milch bereiteten, zerdrückten Schmankerln leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird hierauf mit dieser Masse gefüllt, welche man $^3/_4$ Stunden im Dunst zugedeckt kochen läßt.

1397. Pudding von gebrannten Mandeln. (Pouding aux amandes grillées.)

Man gibt in eine trockene Casserolle 12 Deka fein gestoßenen Zucker, läßt diesen braun werden, gibt dann 16 Deka abgezogene Mandeln, welche man im Zucker gelb brennt und nach gänzlichem Erkalten fein stoßt, dazu; hierauf werden 16 Deka Zucker mit 8 Eierdottern $^1/_4$ Stunde gerührt, die gestoßenen Mandeln dazu gegeben und mit dem Safte 1 Citrone und 1 Gewürznelke $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischt. In eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird diese Masse gefüllt, welche man dann $^3/_4$ Stunden im Dunst zugedeckt kochen läßt, in eine Schüssel stürzt und mit Orangen-Crême zu Tische gibt.

1398. Schmankerl-Pudding. (Pouding de bouillie.)

Wenn man von $^1/_4$ Liter Milch Schmankerln (Nr. 1345) bereitet hat, werden diese in $^1/_4$ Liter siedende Milch eingekocht und am Feuer so lange gerührt, bis sie sich dick verkocht haben, worauf man sie beiseite stellt und auskühlen läßt. Wenn man dann 5 Eierdotter und 8 Deka Zucker $^1/_4$ Stunde gerührt hat, wird dieses langsam zu den ausgekühlten Schmankerln gemengt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonen-Form wird mit viereckig geschnittenen Schmankerln belegt, worauf man die oben angegebene Masse einfüllt und zugedeckt $^1/_2$ Stunde im Dunst kochen läßt.

1399. Pudding von Brandteig.

Von $^1/_4$ Liter Milch wird ein Brandteig (Nr. 1052) bereitet, dieser in eine blecherne Spritze gefüllt, der Teig durch einen fortwährenden Druck an dem Holzstößel herausgepreßt, in beliebigen Stücken in das heiße Schmalz geschnitten und bei öfterem Schütteln der Casserolle gelb gebacken, hierauf mit einem Backlöffel herausgenommen und auf Löschpapier gelegt. Nun werden 14 Deka abgetriebene Butter mit 24 Deka Geruch-Zucker vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit dem gebackenen Brandteig leicht eingemischt. Man füllt es hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen.

1400. Biscuit-Pudding. (Pouding de biscuit.)

Wenn man 24 Deka Zucker mit 10 Eierdottern $^3/_4$ Stunden gerührt hat, wird der Schnee von 5 Eierklar gleichzeitig mit 12 Deka feinem Mehl leicht vermengt, dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht. Nach Belieben kann man 6 Stück abgezogene Pistazien, 10 Stück Pignoli und 5 ausgelöste Nußkerne zusammen sehr fein schneiden und gleichzeitig mit dem Schnee einmischen und weiter, wie den vorhergehenden Pudding behandeln.

1401. Biscoten-Pudding. (Pouding aux biscotes.)

Man verwendet hiezu 16 Deka gebackene Biscoten oder Biscuit-Busserln, wovon 2 und 2 mit der unteren Seite aufeinandergelegt, inzwischen aber mit auf-

Digitized by Google

gelöster Marmelade bestrichen werden. Wenn man hierauf $^1/_2$ Liter Obers, 9 Eierdotter und 12 Deka Geruch-Zucker gut abgesprudelt hat, werden in dieses die Biscoten getaucht, in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonen-Form nebeneinandergelegt, die noch übrige abgesprudelte Flüssigkeit darübergegossen und dann sogleich zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht.

1402. Cabinet-Pudding.

Wenn man 16 Deka Vanille-Zucker mit 8 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt hat, wird der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 16 Deka Mehl leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und bei geringer Hitze in der Röhre bäckt. Dieses nun gebackene Biscuit wird nach gänzlichem Erkalten in messerrückendicke Scheiben geschnitten, welche im Umfange um einen Finger kleiner sein sollen als die zum Kochen bestimmte Sturz-Casserolle. Die betreffende Casserolle wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht und der Boden mit einer Biscuitscheibe belegt, welche man fingerhoch mit rohem Schaumkoch (von 6 Eiern bereitet) überzieht. Man bedeckt dieses nun mit einer zweiten Biscuitscheibe und fährt in dieser Weise fort, bis alles verwendet ist. Zuletzt wird es mit einer Biscuitscheibe bedeckt und hierauf zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht. Nach dieser Zeit stürzt man es in eine Schüssel und serviert den Pudding nach Belieben mit Früchtensaft, Chaudeau oder Crême. Anstatt Biscuit kann man auch gebackenen Butterteig oder jeden süßen Teig oder auch gebackene Fridatten dazu verwenden.

1403. Ofner-Pudding von schwarzem Brot. (Pouding au pain-bis.)

Wenn man 8 Eierdotter mit 16 Deka Citronen-Zucker $^3/_4$ Stunden gerührt hat, werden 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel fein geschnittene Orangenschalen und 1 gestoßene Gewürznelke dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 16 Deka schwarzen Brotbröseln leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei mittelmäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde in der Röhre bäckt. Unterdessen wird $^1/_2$ Liter rother Wein, mit 32 Deka Zucker, 1 Gewürznelke und etwas Zimmt einmal aufkochen gelassen und über den in eine Schüssel gestürzten Pudding löffelweise gegossen, worauf man ihn erst, nachdem sich die Flüssigkeit vollkommen eingesaugt hat, zu Tische gibt. Ausgestochene und geschälte Maschansker-Äpfel kleinster Gattung werden gefüllt und nach Belieben vor dem Backen in die Pudding-Masse eingesetzt.

1404. Pudding von gebranntem Zucker. (Pouding au caramel.)

16 Deka abgerindete, fein blätterig geschnittene Semmeln werden in $^1/_4$ Liter siedender Milch erweicht, hierauf in eine Casserolle gegeben, in welcher sich 8 Deka gebrannter Zucker (Nr. 1420) befinden, gut verrührt und alsdann durch ein Sieb passiert. 10 Deka abgetriebene Butter wird nach und nach mit 16 Deka fein gestoßenem Zucker und 6 Eierdottern verrührt, die passierten Semmeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit fein gestoßenem Zucker ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden im Dunst zugedeckt kochen läßt.

1405. Eis-Pudding. (Pouding à la gelée.)

14 Deka abgetriebene Butter werden mit 14 Deka fein gestoßenem Zucker gut vermengt, 6 hartgekochte, passierte Eierdotter, 12 Deka abgezogene, mit 2 Eier-

Digitized by Google

klar fein gestoßene Mandeln, etwas Zimmt und fein geschnittene Citronenschale dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Man füllt es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es $^1/_2$ Stunde im Dunst zugedeckt kochen und serviert ihn mit bitterer Mandel-Crême (N. 1418).

1406. Äpfel-Pudding. (Pouding aux pommes.)

16 Deka geschälte, würfelig geschnittene Maschansker-Äpfel werden in eine Casserolle gegeben und mit $^1/_8$ Liter Wein, $^1/_8$ Liter Wasser und 16 Deka Zucker zugedeckt weich gedünstet, hierauf beiseite gestellt und kalt werden gelassen. 14 Deka abgetriebene Butter wird mit 16 Deka fein gestoßenem Zucker gut vermengt, 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 6 Deka weißen Semmelbröseln leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit einem Theile dieses Abgerührten belegt, eine Lage von den oben erwähnten Äpfeln darauf gegeben, diese mit einem Theile des Abgetriebenen bedeckt und so fortgesetzt bis alles verbraucht ist. Zuletzt gießt man den Saft von den gedünsteten Äpfeln darüber und bäckt es bei mittelmäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde in der Röhre.

1407. Orangen-Pudding. (Pouding aux oranges.)

8 Deka abgerindete, fein blätterig geschnittene Semmeln werden in $^1/_8$ Liter siedender Milch dick verkocht, mit dem Safte einer Orange gut vermengt und hierauf durch ein Sieb passiert. 10 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Orangen-Zucker und 6 Eierdottern nach und nach verrührt, 14 Deka abgezogene, fein gestoßene Mandeln mit den passierten Semmeln dazu gegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht hat, wird der Pudding mit beliebigem Überguß serviert.

1408. Dattel-Pudding. (Pouding aux dattes.)

12 Deka abgerindete, fein blätterig geschnittene Semmeln werden mit $^1/_4$ Liter siedender Milch genetzt und am Feuer so lange gerührt, bis sie sich dick verkocht haben, worauf man sie mit 12 Deka Butter verrührt und beiseite stellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter und 14 Deka Geruch-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, die verkochten, ausgekühlten Semmeln dazugegeben, gut verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka fein gestoßenen Mandeln, 18 Deka fein undelig geschnittenen Datteln, von welchen die Kerne ausgelöst wurden und einige ausgelöste Nußkerne leicht eingemischt. Dieses füllt man dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt $^3/_4$ bis 1 Stunde im Dunst kochen.

1409. Kastanien-Pudding. (Pouding aux marons.)

32 Deka Kastanien werden gebraten, geschält, in 2 Theile getheilt und 1 Theil mit 6 Deka Butter gestoßen, durch ein Sieb passiert und mit 3 Deka Mehl, 3 Eierdottern, 3 ganzen Eiern, 8 Deka fein gestoßenem Zucker, 6 Deka überklaubten Rosinen, 4 Deka zerdrückten Mandelbusserln, 12 Deka fein würfelig geschnittenem Mark, 10 Stück länglich geschnittenen Datteln, von welchen die Kerne ausgelöst wurden, 5 ausgelösten Nüssen, 4 Eßlöffeln Rum, 4 Eßlöffeln Obers gut vermengt, worauf man den zweiten Theil der Kastanien in beliebige Stücke schneidet und ebenfalls hineinmischt; mit dieser Masse füllt man eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form, und läßt die Masse zugedeckt 1 Stunde im Dunst kochen.

Digitized by Google

1410. Kaffee-Pudding. (Ponding au café.)

16 Deka abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln werden mit $^1/_4$ Liter schwarzem, sehr starkem Kaffee erweicht und hierauf durch ein Sieb passiert. 16 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka fein gestoßenem Zucker und 6 Eierdottern nach und nach verrührt. 14 Deka mit den Schalen fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln werden mit den oben erwähnten Semmeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Dieses füllt man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen, worauf man es in eine Schüssel stürzt und mit Obersschaum oder Crême zu Tische gibt.

1411. Pudding von spanischer Windmasse.

28 Deka Vanille-Zucker werden mit dem festen Schnee von 8 Eierklar leicht vermischt, hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonenform gefüllt, nach Belieben mit Löschpapier bedeckt, und $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden im Dunst zugedeckt gekocht. Man stürzt es nach dieser Zeit in eine Schüssel, übergießt es mit beliebiger aufgelöster, lichter Marmelade und gibt es sogleich zu Tische.

1412. Blanc-manger-Pudding.

28 Deka abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln werden in eine Casserolle gegeben, mit 1 Liter Obers aufgegossen und am Feuer so lange gerührt, bis es zu kochen beginnt, worauf man es durch ein Sieb passiert und auskühlen läßt. Unterdessen werden 30 Deka Vanille-Zucker und 4 Deka Mehl mit 24 Eierdottern nach und nach verrührt und dieses dann mit dem ausgekühlten Obers abgesprudelt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen läßt.

Übergüsse für Mehlspeisen.

1413. Chaudeau.

$^1/_4$ Stunde vor dem Gebrauch gibt man in einen Schneekessel $^1/_2$ Liter weißen oder rothen Wein, schlägt 12 Eierdotter hinein, gibt 24 Deka Geruch-Zucker dazu und peitscht dies auf dem Feuer mit der Schneeruthe so lange, bis die Masse steigt und dick wird, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie gleich verwendet. Will man das Chaudeau roth haben, so rührt man kurz vor dem Gebrauch einige Tropfen Alkermessaft dazu. Statt des Schneekessels kann man auch einen hohen, engen Topf (Hafen) dazu verwenden, worin man die Masse am Feuer sprudelt.

1414. Burgunder-Chaudeau. (Chaudeau au vin de Bourgogne.)

Man läßt $^1/_2$ Liter Burgunder-Wein mit 24 Deka Zucker, 12 Eierdottern, und, wenn man will, einem kleinen Stückchen Zimmt und 1 Gewürznelke aufkochen und behandelt es weiter wie in dem vorhergehenden Chaudeau angegeben.

1415. Wasser-Chocolate-Überguß.

Man kocht $^1/_2$ Liter Wasser mit 12 Deka Zucker; unterdessen läßt man 12 Deka (3 Tafeln) Chocolate in der Röhre auf einem Blech erweichen, gibt

Digitized by Google

dieſelbe in eine Caſſerolle, gießt ſie nach und nach mit dem kochenden Zuckerwaſſer auf und rührt dies ſo lange auf dem Feuer, bis die Chocolate ganz glatt und verkocht iſt, worauf man ſie verwendet.

1416. Chocolate-Crême-Überguß. (Crême au chocolat.)

Man kocht $^1/_8$ Liter Waſſer mit 12 Deka Zucker. Unterdeſſen läßt man 12 Deka (3 Tafeln) Chocolate auf einem Blech in der Röhre erweichen, gibt ſie dann in eine Caſſerolle, gießt ſie nach und nach mit dem kochenden Zuckerwaſſer auf und rührt ſie ſo lange, bis ſie ganz glatt und verkocht iſt. Nun gibt man in einen Schneekeſſel $^1/_2$ Liter kaltes Obers und 4 Eierdotter, verrührt dies, gießt, während es auf dem Herde ſteht, die Chocolate langſam dazu und ſchlägt ſie mit der Schneeruthe ſo lange, bis die Maſſe anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf ſie nicht, worauf man ſie gleich verwendet. Nach Belieben kann man die Maſſe auch durch ein Sieb paſſieren.

1417. Haſelnuſs-Crême. (Crême d' avelines.)

14 Deka ausgelöste Haſelnuſskerne werden mit 6 Eßlöffeln Obers geſtoßen, dann in $^1/_2$ Liter Obers unter öfterem Umrühren gekocht, hierauf durch ein Tuch gepreßt, mit 10 Deka Zucker und 4 Eierdottern abgeſprudelt und auf dem Feuer etwas geſchlagen, bis die Maſſe anfängt, ſich zu binden, das heißt dick wird, worauf man ſie gleich verwendet.

1418. Bittere Mandel-Crême. (Crême aux amandes.)

20 Stück ſüße und 5 Stück bittere Mandeln werden abgezogen, mit etwas Obers geſtoßen und weiter wie bei der „Haſelnuſs-Crême" (Nr. 1417) behandelt.

1419. Kaffee-Crême. (Crême au café.)

Man gibt in einen Schneekeſſel $^1/_2$ Liter kalten Obers-Kaffee, 12 Deka Zucker und 4 Eierdotter und ſchlägt dies auf dem Feuer mit der Schneeruthe ſo lange, bis die Maſſe anfängt dick zu werden.

1420. Caramel-Crême. (Crême au caramel.)

Man gibt in eine Caſſerolle 12 Deka geſtoßenen Zucker, läßt ihn braun werden, gießt nach und nach $^1/_4$ Liter kaltes Waſſer darauf, läßt es gut verkochen und dann auskühlen. Unterdeſſen ſprudelt man $^1/_4$ Liter Obers mit 4 Eierdottern und 6 Deka Zucker ab, gibt dies in einen Schneekeſſel, gießt den ausgekühlten Caramel-Zucker dazu, und ſchlägt dies auf dem Feuer ſo lange, bis die Maſſe anfängt dick zu werden, worauf man ſie gleich verwendet.

1421. Orangen-Crême. (Crême aux oranges.)

Man reibt 12 Deka Zucker an einer Orange ab und läßt ihn in einigen Löffeln Obers zergehen. Unterdeſſen ſprudelt man 4 Eierdotter mit $^1/_2$ Liter Obers ab, gibt dieſes in einen Schneekeſſel, den aufgelösten Zucker dazu, und ſchlägt es mit der Schneeruthe auf dem Feuer ſo lange ab, bis die Maſſe anfängt dick zu werden, worauf man ſie gleich verwendet.

1422. Vanille-Crême. (Crême à la vanille.)

Man gibt in einen Schneekeſſel $^1/_2$ Liter Obers, 6 Eierdotter und 12 Deka Vanille Zucker und ſchlägt dies auf dem Feuer mit der Schneeruthe ſo lange ab, bis die Maſſe anfängt dick zu werden.

Digitized by Google

1423. Früchten-Überguß. (Crême aux fruits.)

Man löst beliebige Marmelade mit etwas warmen Wasser auf und verwendet sie.

Soufflés im Dunst.

1424. Crême-Soufflé im Dunst (im sogenannten Marienbad).

Man gibt diese nachfolgende Crême in eine beliebige, zierliche, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form, und stellt dieselbe auf den Herd in eine Casserolle, in welcher sich nur soviel langsam kochendes Wasser befindet, daß die mit der Crême gefüllte Form 3 Finger hoch in demselben steht, gibt einen Deckel darauf, auf welchen man glühende Kohlen legt. Das in der Casserolle befindliche Wasser darf jedoch nur langsam fortkochen. Man nennt dies Marienbad. Sobald die Crême zusammengezogen ist, ist sie auch zu gebrauchen, was nach beiläufig $1^1/_2$ Stunden der Fall sein wird. Man nimmt dann die Form aus dem Wasser, stürzt sie auf die hiezu bereitstehende Schüssel, läßt die Form über der Crême noch kurze Zeit liegen, hebt sie dann weg und serviert die Crême, verziert mit Hohlhippen, spanischem Wind oder dergleichen. Man kann auch die Crême anstatt in eine Form in kleine Becher füllen, stellt diese, wie oben erklärt, in das kochende Wasser (Marienbad), wo sie beiläufig 1 Stunde zugedeckt bleiben sollen. Nachdem man sie dann herausgenommen, abgewischt und auf Untertassen gestellt hat, serviert man sie mit der Crême, welche man mit spanischem Wind besteckt. Es ist zu bemerken, daß diese Crême, bevor man sie in die Form oder in Becher füllt, ja nicht zu heiß sein, sondern sich die Masse nur binden darf, das heißt etwas dick werden soll.

1425. Crême im Dunst mit Kaffee. (Crême pouding au café.)

Man brennt 8 Deka Kaffee, gießt $^1/_2$ Liter kochendes Obers darüber und deckt dasselbe zu, damit es den Kaffeegeruch an sich zieht. Nach beiläufig $^1/_4$ Stunde seiht man es durch ein Sieb, stellt es auf den Herd und läßt es mit 16 Deka Zucker kochen. Dann rührt man in 4 Eßlöffel Obers 8 Eierdotter und 1 ganzes Ei gut ab, gießt nach und nach das ausgekühlte Obers dazu, stellt es noch einige Augenblicke auf's Feuer, wobei man beständig rührt, seiht die Masse durch ein Sieb, füllt sie in die Form, und verfährt weiter so, wie es in der vorhergehenden Nummer 1424 bei dem Kochen der Crême angegeben ist.

1426. Crême im Dunst mit Vanille. (Crême pouding à la vanille.)

Man gibt in eine Casserolle 16 Deka Vanille-Zucker, 8 Dotter und 1 ganzes Ei und rührt es mit $^1/_2$ Liter sehr kaltem, guten Obers ab, gibt es in einen Schneekessel und schlägt es durch einige Minuten auf dem Feuer mit der Schneeruthe, bis es lau ist, kochen darf es nicht, dann gießt man es durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel und von da in eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form oder in Becher und verfährt weiter wie oben (Nr. 1424) vorher angegeben.

1427. Crême im Dunst mit Mandeln. (Crême pouding aux amandes.)

Nachdem man 24 Deka abgezogene Mandeln mit etwas Wasser sehr fein gestoßen hat, kocht man sie mit 16 Deka Zucker in 1 Liter Milch durch $^1/_4$ Stunde. Hierauf seiht man das Ganze durch, mischt 8 Dotter und 1 ganzes Ei hinein und verfährt weiter wie vorher angegeben.

Digitized by Google

1428. Crême im Dunst mit Chocolate. (Crême pouding au chocolat.)

Wird auf die gleiche Weise bereitet, wie die „Crême im Dunst mit Vanille" (Nr. 1426). Man erweicht auf einem Blech in der warmen Röhre 16 Deka Chocolate, gibt sie dann in eine Casserolle, verrührt sie darin mit $^1/_8$ Liter kochendem Wasser ganz glatt auf dem Feuer und mischt sie unter die schon bereitete Crême jedoch ohne Vanille.

1429. Crême im Dunst mit Marasquino. (Crême pouding au marasquin.)

Nachdem man die Crême, jedoch mit Weglassung der Vanille, bereitet hat, gießt man noch vor dem Einfüllen in die Form nach und nach $^1/_8$ Liter Marasquino darunter und verfährt weiter wie bei der „Crême im Dunst mit Vanille" (Nr. 1426). Anstatt Marasquino kann man auch Rum oder beliebigen Liqueur dazugeben.

1430. Crême im Dunst mit Caramel. (Crême pouding au caramel.)

Man bestreicht eine Form mit Butter und seht sie mit Mehl aus. Nachdem man schon früher 20 Deka Zucker zu Caramel (Nr. 1420) gekocht hat, gießt man den dritten Theil davon in die Form. Zu dem übrigen Zucker gibt man 6 Eßlöffel Wasser und wenn er sich aufgelöst hat, kocht man ihn mit $^1/_2$ Liter Obers, 12 Deka Zucker und, wenn man will, 1 Prise Salz. Unterdessen verrührt man in einer Casserolle 8 Dotter und 1 ganzes Ei, gießt nach und nach das ausgekühlte Obers dazu, stellt es noch einige Minuten aufs Feuer, wobei man beständig rühren muß und passiert es durch ein Sieb. Hierauf wird die Masse in die Form gefüllt, diese in das Marienbad gestellt und weiter wie unter Nr. 1424 angegeben behandelt.

Gebackene Soufflés.

1431. Äpfel-Charlotte in Brotkrusten. (Charlotte en croustades.)

Geschälte und hierauf in Spalten geschnittene Maschansker-Äpfel werden mit dem nöthigen Zucker in eine Casserolle gegeben und zugedeckt weich gedünstet, worauf man sie durch ein Sieb in eine andere Casserolle passiert, mit 2 Eßlöffel Marmelade gut verrührt, aufkochen läßt und hierauf beiseite stellt; man schneidet nun von schwarzem oder von Milchbrot eine stark messerrückendicke Scheibe, welche man der Größe der hiezu bestimmten Sturz-Casserolle anpaßt; ferner werden 2 Finger breite und 2 Finger lange Streifen geschnitten, welche mit der früher ausgeschnittenen Brotscheibe in heiße Butter getaucht werden. Hierauf bedeckt man den Boden einer mit Butter bestrichenen Sturz-Casserolle mit der Brotscheibe, belegt die Seitenwand mit den 2 Finger breiten Brotstreifen so, daß einer knapp neben dem andern zu liegen kommt, worauf man die oben angegebene Äpfelmasse daraufgibt, diese mit einer Brotscheibe bedeckt und dann in der Röhre bei geringer Hitze 1 Stunde gelb bäckt; man stürzt die Form dann in eine Schüssel, bestreut das Gebackene mit fein gestoßenem Zucker, oder überzieht es mit aufgelöster Marmelade, oder man verziert es nach Belieben mit weißem Äpfel-Purée. Die Bereitung dieser Speise erfordert sehr viel Aufmerksamkeit, da sie durch ein kleines Versehen beim Herausstürzen leicht auseinanderfallen kann. Wenn die Äpfel-Marmelade sehr dick gekocht ist, so kann sie nach dem Backen nicht so leicht auseinanderfallen.

Digitized by Google

1432. Äpfel-Charlotte mit Biscuit. (Charlotte au biscuit.)

Von Maschansker-Äpfeln wird das Kerngehäuse ausgestochen, die Äpfel werden geschält, dann in der Mitte auseinandergeschnitten, in kochendes Zuckerwasser, in welches man den Saft 1 Citrone hineingeträufelt hat, gegeben, zugedeckt und weich gedünstet, worauf man sie mit einem Seihlöffel herausnimmt und auf ein Sieb legt. Hierauf wird eine mit Butter bestrichene, mit fein gestoßenem Zucker ausgefehte Sturz-Casserolle mit gebackenem Biscuit belegt, und zwar bedeckt man den Boden derselben mit einer passend großen Scheibe und die Seitenwand der Casserolle mit 2 Finger breiten und 2 Finger langen Streifen, wovon jedoch die glänzende Seite nach außen kommt. Man belegt nun den Boden mit den weichgedünsteten Äpfeln, bedeckt diese mit gebackenem Biscuit, welches man mit zerlassener Marmelade bestreicht, hierauf mit Äpfeln belegt und so fortfährt, bis die Casserolle gefüllt ist. Man stellt sie nun in die Röhre, und läßt die Äpfel-Charlotte bei geringer Hitze $^3/_4$ Stunden backen.

1433. Äpfel auf polnische Art. (Pommes à la polonaise.)

In eine Casserolle, in welcher sich 16 Deka zerlassene Butter befinden, gibt man einen gehäuften Teller geriebenes, schwarzes Brot, 16 Deka Geruch-Zucker, 1 gestoßene Gewürznelke, $^1/_2$ Kaffeelöffel Zimmt und ebensoviel fein geschnittene Citronenschalen, mischt es gut untereinander und läßt es rösten, worauf man es beiseite stellt und auskühlen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonen-Form mit einem Theil des gerösteten Brotes belegt, auf welches man geschälte, gebratene Kastanien gibt, diese wieder mit Brot bestreut und hierauf mit Äpfel-Purée, gemischt mit Weinbeeren und Rosinen, überzieht. Man gibt nun wieder eine Lage geröstetes Brot und fährt so fort, bis die Casserolle gefüllt ist, und man als letzte Lage geröstetes Brot gegeben hat, welches man hierauf mit einem Löffel stark niederdrückt und dann $^1/_2$ Stunde in der Röhre backen läßt.

1434. Äpfel in Crême. (Pommes à la crême gratinée.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Eierdotter, 14 Deka Geruch-Zucker, 2 Eßlöffel Mehl und $^1/_4$ Liter Obers und rührt dieses am Feuer so lange, bis es dick wird, worauf man es beiseite stellt und auskühlen läßt. Wenn dies geschehen ist, werden 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar fein gestoßene Mandeln und 4 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Von 8—10 geschälten Äpfeln wird das Kerngehäuse ausgestochen, die Äpfel werden mit Marmelade gefüllt, hierauf in fingerbreiter Entfernung in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, mit der oben angegebenen Mandelmasse übergossen und bei mäßiger Hitze $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre gebacken.

1435. Glasierte Crême mit Früchten. (Crême aux fruits gratinée.)

4 Deka Mehl werden mit 14 Deka Zucker in eine Casserolle gegeben, mit $^1/_4$ Liter kalter Milch langsam aufgegossen und am Feuer so lange gerührt, bis es sich dick verkocht hat, worauf man es in eine tiefe Schüssel leert und so lange rührt, bis es kalt ist. Nun werden 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Mit halbierten, von den Kernen abgelösten Pfirsichen, Marillen oder dergleichen Früchten wird der Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel so belegt, daß die Schale der Früchte nach unten kommt; man gibt die oben angegebene Crême-Masse darüber, bestreut sie stark mit fein gestoßenem Zucker und läßt es $^1/_2$ Stunde in der offenen Röhre backen.

Digitized by Google

1436. Crême mit spanischer Windmasse. (Crême à l'espagnole.)

6 Deka Mehl werden mit $^1/_2$ Liter kaltem Obers langsam abgerührt, hierauf mit 14 Eierdottern und 16 Deka Vanille-Zucker gut verrührt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird das Gekochte in eine Schüssel gestürzt und wenn es überkühlt ist, mit beliebiger aufgelöster Marmelade übergossen. Hierauf werden 16 Deka fein gestoßener Zucker mit dem Schnee von 4 Eierklar leicht vermischt, in Papier-Skarnitzchen gefüllt und in beliebigem Dessin auf den Überguß aufdressiert; nun wird das Ganze mit Zucker bestreut und in der offenen Röhre $^1/_4$ Stunde übertrocknet.

1437. Biscuit-Crême. (Crême au biscuit.)

Man schneidet 24 Deka gebackenes Biscuit in Würfeln, welche man erhöht in einer mit Butter bestrichenen Schüssel anrichtet. $^1/_4$ Liter Obers, 6 Eierdotter und 8 Deka Geruch-Zucker werden zusammen abgesprudelt und löffelweise über das Biscuit gegeben, worauf man es mit aufgelöster Marmelade überzieht; dann werden 20 Deka fein gestoßener Zucker mit dem Schnee von 6 Eierklar leicht vermischt, worauf man das Ganze in 5 Theile theilt. Man färbt hievon einen Theil mit 1 Tafel geriebener Chocolate, den zweiten Theil mit $^1/_2$ Kaffeelöffel Spinattopfen, den dritten Theil mit einigen Tropfen Alkermessaft, den vierten mit ein wenig Orangensaft, welchen man aber früher mit einem Eierdotter verrührt hat, der fünfte Theil bleibt weiß. Jeder einzelne dieser Theile wird in eine Papierdüte gegeben und mit dieser in beliebigem Dessin auf das Biscuit aufdressiert; hierauf das Ganze mit Zucker bestreut und in der offenen Röhre $^3/_4$ Stunden gebacken.

1438. Französisches Soufflé. (Soufflé à la française.)

Wenn man von 6 Eierklar einen festen Schnee geschlagen hat, wird dieser mit 2 Eßlöffel fein gestoßenem Zucker, 2 Eßlöffel Mehl und 6 Eierdottern leicht vermengt. Eine erwärmte Fridatten-Pfanne wird mit 1 Eßlöffel heißer Butter überzogen, die Hälfte der oben angegebenen Masse erhöht darauf gegeben und dieses dann bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gebacken. Wenn dies geschehen ist, läßt man das Soufflé mit Hilfe eines Backlöffels in eine Schüssel rutschen, bestreicht es hier mit aufgelöster Marmelade und stellt es hierauf an einen warmen Ort. Nun begießt man die Fridatten-Pfanne noch einmal mit 1 Eßlöffel heißer Butter, in welcher dann die zweite Hälfte der Eiermasse gebacken wird. Wenn dies geschehen ist, läßt man das zweite Soufflé auf das mit Marmelade bestrichene so rutschen, daß eines das andere genau bedeckt, worauf man es mit Zucker bestreut zu Tische gibt. Anstatt in der Röhre können diese beiden Soufflés auch auf dem Herd auf folgende Art gebacken werden: Wenn man die Hälfte der oben angegebenen Eiermasse in eine Fridatten-Pfanne, auf welcher sich 1 Eßlöffel heiße Butter befindet, gegeben hat, wird das Soufflé, wenn die untere Seite gelb gebacken ist, mit einer zweiten, mit heißer Butter bestrichenen Pfanne bedeckt, so zwar, daß das Soufflé, ohne es durch einen Druck zu verletzen, von beiden Seiten an die Pfanne anliegt. Man wendet es dann so, daß die früher nach oben gerichtete Seite, welche noch nicht gebacken ist, auf die darüber gestürzte Pfanne zu liegen kommt, in welcher sie dann ebenfalls gelb gebacken wird.

1439. Französische Omelette. (Omelette à la française.)

In den festen Schnee von 4 Eierklar gibt man 1 Eßlöffel feines Mehl, $^1/_2$ Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz und 4 Eierdotter und verrührt dies leicht.

Digitized by Google

Auf eine heiße Fridatten-Pfanne gibt man 1 Kaffeelöffel heiße Butter, gibt die bereitete Masse darauf, die man etwas auseinanderstreicht und durch beiläufig 8 Minuten in der Röhre backen läßt, dann 1 Eßlöffel Marmelade darauf streicht, die Omelette mittelst eines Backlöffels übereinanderschlägt auf eine Schüssel schiebt, mit Zucker bestreut und dann serviert.

1440. Soufflé mit Früchten. (Soufflé aux fruits.)

12 Deka Butter, 12 Deka Mehl und 12 Deka Vanille-Zucker werden in eine Casserolle gegeben, darin fein abgedrückt und unter fortwährendem Rühren mit $^1/_2$ Liter siedender Milch aufgegossen, worauf man es am Feuer so lange rührt, bis der Teig trocken ist und sich vom Löffel löst. Wenn dies der Fall ist, wird der Teig in eine tiefe Schüssel geleert und nach gänzlichem Erkalten nach und nach mit 8 Eierdottern verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit stark messerrückendick ausgewalktem Butterteig belegt und die Hälfte der oben angegebenen Teigmasse hineingegeben. Von dem Kerngehäuse befreite und hierauf geschälte Maschansker-Äpfel werden mit beliebiger Marmelade gefüllt in die gefüllte Form eingesetzt, die zweite Hälfte der Teigmasse daraufgegeben und das Ganze mit einer Butterteigplatte bedeckt, deren Ränder mit jenen der Teigwand zusammengedrückt werden. Man gibt sie dann in die Röhre und bäckt sie anfangs bei starker, später bei geringerer Hitze, im Ganzen $1^1/_2$ Stunde, nach welcher Zeit man die Form in eine Schüssel stürzt, das Soufflé mit Zucker bestreut und zu Tische gibt. Man kann dieses Soufflé auch ohne Butterteig bereiten, nur muß es dann in einer Schüssel oder Casserolle gebacken werden, welche man damit zu Tische geben kann.

1441. Orangenblüten-Soufflé. (Soufflé à la fleur d' oranges.)

16 Deka Mehl werden in eine Casserolle gegeben, mit $^1/_2$ Liter kaltem Obers glatt verrührt, 3 Eierdotter, 3 ganze Eier, 16 Deka Butter und 16 Deka Zucker dazugegeben und zusammen am Feuer so lange gerührt, bis es sich dick verkocht hat. Man stellt es hierauf beiseite und rührt nach dem gänzlichen Erkalten 6 Eierdotter und 6 Deka fein gestoßene und hierauf passierte Orangenblüten nach und nach dazu und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht ein. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt oder in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben und bei geringer Hitze $^3/_4$ Stunden in der Röhre gebacken.

1442. Soufflé mit Mandeln. (Soufflé aux amandes.)

12 Deka Mehl, welche man mit $^1/_2$ Liter kaltem Obers langsam aufgegossen hat, werden am Feuer so lange gerührt, bis sie sich dick verkocht haben, worauf man sie beiseite stellt und auskühlen läßt. Währenddessen werden 14 Deka abgetriebene Butter mit 16 Deka Zucker gut vermengt; 14 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugerührt, dieses hierauf mit 6 abgezogenen, fein gestoßenen bitteren Mandeln und der ausgekühlten Mehlmasse gut vermengt und zuletzt der Schnee von 9 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man diese Masse dann in eine mit Butter bestrichene mit Mehl ausgefehte Form gefüllt hat, steckt man nach Belieben Biscuit-Busserln, zerdrückte Mandel-Makrone oder kleine Bäckerei hinein und bäckt es bei geringer Hitze $^3/_4$ Stunden in der Röhre.

1443. Soufflé mit Caramel-Geschmack. (Soufflé au caramel.)

12 Deka Zucker werden einen Moment in Wasser getaucht, hierauf in eine Casserolle gegeben und ohne sie umzurühren so lange am Feuer gelassen, bis der

Digitized by Google

Zucker braun geworden ist, worauf man 6 Eßlöffel kaltes Wasser dazugibt und so lange kochen läßt, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat und flüssig geworden ist; man stellt ihn hierauf beiseite und läßt ihn auskühlen. Unterdessen werden 12 Deka Mehl mit $^1/_2$ Liter kaltem Obers aufgegossen, 5 Eierdotter, 3 ganze Eier, 16 Deka Butter und der verkochte, aber ausgekühlte Zucker dazugegeben und dieses am Feuer so lange gerührt, bis es sich dick verkocht hat, worauf man es beiseite stellt und auskühlen läßt. Während dieser Zeit werden 16 Deka Zucker mit 8 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, dieses dann langsam zur verkochten, aber kalten Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonenform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen oder backen läßt.

1444. Soufflé in Papierkapseln. (Soufflé en petites caisses.)

8 Eierdotter werden mit 24 Deka Vanille-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, hierauf der Schnee von 9 Eierklar mit 2 Deka Mehl leicht eingemischt und dieses dann mit einigen Löffeln dick geschlagenem Obers leicht vermengt, worauf man Papierkapseln bis zur Hälfte damit füllt, welche man auf ein mit Papier bedecktes Blech gibt und in der überkühlten Röhre $^1/_4$ Stunde backen läßt.

1445. Kaffee-Soufflé. (Soufflé au café.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Mehl, gießt es mit $^1/_2$ Liter kaltem Obers-Kaffee auf, gibt 3 Eierdotter, 3 ganze Eier und 24 Deka Zucker dazu, worauf man es am Feuer so lange rührt, bis es sich dick verkocht. 16 Deka Butter werden dann dazugerührt, die verkochte Masse beiseite gestellt und nach gänzlichem Erkalten 10 Eierdotter, einer nach dem andern, damit vermengt, worauf man zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der Masse gefüllt und diese $^3/_4$ Stunden bei geringer Hitze in der Röhre gebacken.

1446. Kaffee-Soufflé anderer Art.

16 Deka Kaffee werden unmittelbar nachdem er gebrannt ist mit $^1/_2$ Liter siedendem Obers aufgegossen und zugedeckt stehen gelassen. Nach dem gänzlichen Erkalten wird er durch ein Sieb gegossen und langsam unter beständigem Rühren zu 16 Deka Mehl gegossen und ferner so behandelt, wie es bei dem vorigen „Kaffee-Soufflé" angegeben ist. Nachdem es gebacken und in eine Schüssel gestürzt ist, wird es sogleich in beliebigem Dessin mit spanischer Windmasse verziert, mit feinem Zucker bestreut, worauf man es 10—15 Minuten in der offenen Röhre trocknet und gleich zu Tische gibt.

1447. Thee-Soufflé. (Soufflé au thé.)

1 gehäufter Kaffeelöffel Holländer-Thee wird in eine Casserolle gegeben, mit $^1/_2$ Liter siedendem Obers aufgegossen und zugedeckt erkalten gelassen, worauf man es durch ein Sieb gießt. Hierauf werden 16 Deka Mehl in eine Casserolle gegeben, mit dem geseihten Thee langsam glatt verrührt, worauf man 4 Eierdotter, 2 ganze Eier, 14 Deka Butter und 16 Deka Zucker dazugibt und am Feuer so lange rührt, bis es sich vom Löffel löst. Man stellt es hierauf beiseite, rührt nach dem gänzlichen Erkalten 6 Eierdotter, einen nach dem andern dazu und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht ein. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde gebacken.

Digitized by Google

1448. Berglock oder Soufflé.

9 Deka Mehl werden in eine Casserolle gegeben, mit $^1/_2$ Liter kalter Milch gut verrührt, dann das Rühren am Feuer so lange fortgesetzt, bis die Masse dick wird, worauf man sie in einer Schüssel wieder so lange rührt, bis sie ausgekühlt ist. Nun werden 12 Eierdotter und 12 Deka Zucker nach und nach dazugegeben und durch $^1/_2$ Stunde gut gerührt, hierauf mischt man den Schnee von 9 Eierklar leicht ein, gibt das Ganze in eine mit Butter ausgeschmierte Casserole und läßt es $^3/_4$ Stunden backen, bestreicht es jedoch, bevor es fertig ist, mit aufgelöster Marmelade. Der Schnee von 3 Eierklar wird mit 12 Deka Zucker vermischt, auf die gebackene Masse gegeben, diese mit Zucker bestreut, und in der offenen Röhre übertrocknet.

1449. Schnee-Omelette.

6 Eierdotter werden mit 4 Eßlöffel Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, hierauf der festgeschlagene Schnee von 6 Eierklar mit 1 gehäuften Eßlöffel Mehl leicht eingemischt. Auf eine sehr heiße Omelette-Pfanne gibt man nun 1 Eßlöffel heißes Fett und dann gibt man gleichmäßig 2—3 Eßlöffel von der oben angegebenen Masse hinein, welche man nur auf der unteren Seite so viel backen läßt, daß sie eine lichtbraune Haut bekommt, dann werden die Omelettes von beiden Seiten gegen einander geschlagen und neben einander in eine Schüssel gelegt, welche man noch einige Minuten in die Röhre gibt, die Omelettes darin überbacken läßt, dann nach Belieben mit Eingesottenem bespritzt und hierauf serviert.

1450. Pfannen-Kuchen.

5 ganze Eier werden mit $^1/_4$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz abgesprudelt und nach und nach unter beständigem Rühren zu $^1/_4$ Liter Mehl gegossen. Wenn der Teig glatt verrührt ist, gibt man auf eine heiße Fridatten-Pfanne 1 Eßlöffel heißes Fett und überzieht dieses gleichmäßig mit 3 Eßlöffel von dem oben angegebenen Teig. Wenn die untere Seite braun gebacken ist, wendet man den Teig mittelst eines Backlöffels um und bäckt die zweite Seite ebenfalls braun, dann hebt man den Pfannenkuchen mit einem Backlöffel in eine Schüssel, stellt diese warm und fährt nach angegebener Art mit dem Backen fort bis der Teig zu Ende ist. Die gebackenen Pfannenkuchen werden dann mit beliebigem Eingesottenen bestrichen, zusammengerollt, in beliebige Stücke geschnitten und auf einer Schüssel angerichtet. Der oben angegebene Teig kann nach Belieben auch ohne Beigabe von Zucker bereitet werden und in diesem Falle bestreicht man die gebackenen Flecken, anstatt mit Eingesottenem, mit geriebenem Parmesankäse, Eierspeise und dergleichen.

1451. Gebackene Fridatten feinster Art.

Man gibt $^1/_4$ Liter Mehl in eine tiefe Schüssel und rührt 3 ganze Eier, $^1/_4$ Liter kalte Milch und 1 Messerspitze Salz nach und nach dazu, damit sich keine Bröckeln bilden, sondern der Teig glatt und flüssig ist. Eine heiße, mit Fett bestrichene Fridatten-Pfanne wird mit 2 Eßlöffel von diesem Teig begossen und zwar so, daß die Pfanne gleichmäßig damit überzogen ist. Wenn die untere Seite eine gelbe Farbe hat, wendet man die Fridatte mittelst eines Backlöffels oder eines großen feinen Messers vorsichtig um, damit sie nicht verletzt wird, gießt, wenn es nöthig ist, von der Seite ein wenig heißes Fett dazu und bäckt sie auf der zweiten Seite ebenfalls gelb. Wenn man die gebackene Fridatte hierauf in einer Schüssel warm gestellt und in dieser angegebenen Weise das Backen fortgesetzt hat, bis der Teig zu Ende ist, bestreicht man sie mit Äpfel-Purée oder beliebiger Marmelade oder Mandelfülle.

Digitized by Google

1452. Fridatten mit Crême im Dunst gekocht.

Die Fridatten-Flecken werden, nachdem man sie so bereitet hat, wie es bei den „Gebackenen Fridatten" (Nr. 1451) angegeben ist, mit beliebiger gekochter, aber ausgekühlter Crême bestrichen, zusammengerollt, in halbfingerlange Stücke geschnitten, welche man in eine mit Butter stark bestrichene, mit Mehl ausgefehte Sturz-Casserolle legt. 1/2 Liter Milch wird mit 3 ganzen Eiern, 3 Dottern und 6 Deka Zucker abgesprudelt, über die Fridatten gegossen, welche man hierauf 3/4 bis 1 Stunde im Dunst zugedeckt kochen oder in der Röhre backen läßt.

1453. Fridatten mit spanischem Wind.

Die gebackenen Fridatten werden mit beliebiger Marmelade gefüllt, zusammengerollt und jede einzelne in zwei Theile getheilt. Der feste Schnee von 4 Eierklar wird mit 6 Deka fein gestoßenem Zucker leicht vermischt. Auf eine runde Schüssel, welche mit etwas Butter bestrichen ist, gibt man einen Theil von der spanischen Windmasse, legt die gefüllten, in Stücke geschnittenen Fridatten darauf, bedeckt diese wieder mit der Masse und fährt abwechselnd so fort, bis alles hiezu verwendet und die Schüssel erhöht angerichtet ist. Als letzte Lage wird Masse gegeben, diese mit fein gestoßenem Zucker bestreut, worauf man es in der offenen Röhre 1/2 Stunde trocknen läßt. Während des Backens wird die Schüssel in der Röhre mehrere Male gedreht, damit die Windmasse eine gleichmäßige Farbe erhält. Wenn sich eine gelbe Kruste gebildet hat, wird die Schüssel aus der Röhre genommen, die Kruste mit warmer Marmelade bespritzt und die Schüssel auf eine andere Schüssel gestellt, zu Tische gegeben.

1454. Dalken ohne Germ.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 8 Deka fein gestoßener Zucker, 2 Messerspitzen Salz und 6 Eierdotter nach und nach dazugerührt, zu diesem 1/2 Liter Mehl und 1/4 Liter Milch gegeben, welch beides man langsam, nämlich immer etwas Milch und Mehl einrührt. Wenn der Teig glatt verrührt ist, das heißt keine Bröckeln vorhanden sind, wird der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Die fernere Behandlung, nämlich das Backen, ist bei den „Germ-Dalken" (Nr. 1273) angegeben. Diese Dalken können nach Belieben auch mit geriebenem Parmesankäse zu Tische gegeben werden, in welchem Falle man statt des Zuckers 8 Deka geriebenem Parmesankäse zum Teige rührt. Vor dem Anrichten werden die Dalken mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit der Rahm-Sauce, wie sie bei den „Dalken in Rahm-Sauce" (Nr. 1276) angegeben ist, zu Tische gegeben. Diese Dalken können mit Eingesottenem und Zucker oder auch mit spanischem Wind, wie „Fridatten mit spanischem Wind" (Nr. 1453) bereitet werden.

Kuchen.

1455. Teig zu flachen Obst-Kuchen.

Man gibt auf ein Brett 28 Deka Mehl, schneidet 22 Deka feste Butter in kleine Stücke, welche man mit beiden Händen mit dem Mehl fein abrebelt; man macht hierauf in die Mitte eine Grube, gibt in diese 1 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 1 Messerspitze Salz, 6 Deka fein gestoßenen Zucker, 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschale und ungefähr 1/16 Liter Rahm, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es möglichst schnell zu einem glatten Teig, bis an

Digitized by Google

denselben Blasen sichtbar sind, gibt ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Blech und läßt ihn $^1/_2$ Stunde an einem kalten Orte rasten. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett ausgewalkt, zusammengeschlagen und noch einmal $^1/_2$ Stunde rasten gelassen, worauf man den Teig stark messerrückendick auswalkt und beliebig verwendet.

1456. Flacher Kuchen-Teig.

Wenn man 28 Deka Mehl mit 8 Deka Butter fein abgerebelt hat, wird in die Mitte eine Grube gemacht, in diese 1 ganzes Ei, etwas Milch und 1 Messerspitze Salz gegeben, zu einem Teige verarbeitet und nach Belieben verwendet.

1457. Feiner mürber Teig zu flachen Kuchen.

Man gibt auf ein Brett 28 Deka Mehl und 28 Deka Butter, rebelt beides zusammen mit den Händen fein ab, macht in die Mitte eine Grube und gibt in diese 2 Eierdotter, etwas Salz, 8 Deka Zucker, $^1/_{16}$ Liter weißen Wein, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es zu einem glatten Teig, welchen man auf ein mit Mehl bestaubtes Blech legt und zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Dann wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt, die Ränder gleichförmig zugeschnitten, der Teig hierauf auf einen Nudelwalker aufgerollt und auf einem mit Butter bestrichenen Blech abgerollt und mit einer Dressier-Nadel mehrere Male hineingestochen; man belegt nun den Teig dicht mit Kirschen oder beliebigem anderen Obst, welches aber immer mit der Schale nach unten gelegt werden muß, jedoch nur so weit, daß an allen 4 Seiten ein 2 Finger breiter leerer Rand bleibt, welchen man über die Kirschen schlägt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und bei ziemlich starker Hitze in der Röhre bäckt. Wenn dies geschehen ist, wird der Kuchen mit fein gestoßenem Zucker bestreut, in beliebige Stücke geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet und warm oder kalt zu Tische gegeben.

1458. Ribisel-Kuchen. (Gateau aux groseilles.)

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, gibt 20 Deka fein gestoßenen Zucker und 6 Eierdotter nach und nach dazu, rührt dieses $^1/_2$ Stunde und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 16 Deka Semmelbröseln leicht ein, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt. 25 Deka abgezupfte Ribisel (Johannisbeeren) werden hierauf theilweise nämlich immer 4 Beeren, aufgefaßt, welche man in den Teig einsinken läßt und diesen bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre backen läßt; man stürzt den Kuchen nach dieser Zeit auf ein Sieb und gibt ihn erst den nächstfolgenden Tag zu Tische.

1459. Kirschen- oder Weichsel-Kuchen mit Mandeln und Bröseln.

Wenn man 16 Deka Geruch-Zucker mit 10 Eierdottern $^1/_4$ Stunde gerührt hat, werden 16 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazu gegeben, $^1/_2$ Stunde gerührt und der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka Semmelbröseln leicht eingemischt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform, 2 Finger hoch, gefüllt, dann belegt man die Masse mit einer weißen Oblate und gibt auf diese schwarze Kirschen oder Weichseln, welche mit der übrigen Masse gedeckt werden und bäckt sie beiläufig 1 Stunde in der überkühlten Röhre. Der Kuchen wird dann auf ein Sieb gestürzt und erst den nächsten Tag serviert.

Anmerkung. Bei allen Kuchen kann man Oblaten verwenden, damit die Frucht nicht so sehr zu Boden sinkt.

Digitized by Google

1460. Brauner Kirschen- oder Weichsel-Kuchen.

30 Deka fein gestoßener Zucker, 14 Eierdotter, 1 Messerspitze Zimmt und 1 gestoßene Gewürznelke werden zusammen $^3/_4$ Stunden gerührt, 32 Deka mit der Schale fein gestoßene, passierte Mandeln dazugemengt und hierauf der Schnee von 14 Eierklar gleichzeitig mit 2 Tafeln geriebener Chocolate und 12 Deka Mehl leicht eingemischt; man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und läßt nach Belieben Kirschen oder Weichseln in den Teig einsinken, worauf man sie beiläufig 1 Stunde bei geringer Hitze in der Röhre backen läßt. Der Kuchen wird dann auf ein Sieb gestürzt und erst den nächsten Tag zu Tische gegeben.

1461. Brauner Kirschen- oder Weichsel-Kuchen mit Butter und Mandeln.

24 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben, 30 Deka Vanille-Zucker und 16 Eierdotter nach und nach dazu gegeben und $^3/_4$ Stunden gerührt, worauf man 32 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln dazu gibt, gut vermengt und den Schnee von 12 Eierklar gleichzeitig mit 2 Tafeln geriebener Chocolate und 12 Deka schwarzem Mehl leicht einmischt. Die fernere Behandlung ist wie bei dem „Braunen Kirschen- oder Weichsel-Kuchen" (Nr. 1460).

1462. Weißer Kirschen-Kuchen. (Gateau aux cerises.)

28 Deka abgetriebene Butter werden mit 24 Deka Geruch-Zucker und 6 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, von 6 Eierklar der feste Schnee mit 30 Deka Mehl leicht eingemischt und hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform, 2 bis 3 Finger hoch, eingefüllt und ferner wie der „Braune Kirschen- oder Weichsel-Kuchen" (Nr. 1460) behandelt.

1463. Kirschen-Kuchen mit Mandeln und Mehl.

Wenn man 28 Deka abgetriebene Butter mit 24 Deka Geruch-Zucker gut vermengt hat, werden 8 Deka abgezogene, mit dem Safte einer Citrone sehr fein gestoßene Mandeln und 8 Eierdotter dazu gegeben, $^1/_2$ Stunde gerührt und hierauf der feste Schnee von 8 Eierklar mit 28 Deka Mehl leicht eingemischt, in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und ferner wie der „Braune Kirschen- oder Weichsel-Kuchen" (Nr. 1460) behandelt.

1464. Kirschen- oder Weichsel-Kuchen mit Mandeln.

30 Deka abgetriebene Butter werden mit 30 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln vermengt, 30 Deka Citronen-Zucker und 10 Eierdotter, einer nach dem andern, dazu gerührt und zuletzt der Schnee von 10 Eierklar gleichzeitig mit 30 Deka Mehl leicht eingemischt, hierauf 2 Finger hoch in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt, Kirschen oder Weichseln, 2 und 2 aufeinander, in den Teig einsinken gelassen, hierauf in der überkühlten Röhre $^3/_4$ Stunden gebacken und ferner wie der „Braune Kirschen- oder Weichsel-Kuchen" (Nr. 1460) behandelt.

1465. Kirschen- oder Weichsel-Kuchen mit Butter und Mehl.

30 Deka Butter rührt man mit 30 Deka Orange-Zucker und 10 Eierdottern $^1/_2$ Stunde, mischt den festen Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 30 Deka Mehl leicht ein, füllt es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form,

Digitized by Google

läßt nach Belieben Kirschen oder Weichseln in den Teig einsinken, welchen man dann bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre backen läßt und so wie den „Braunen Kirschen- oder Weichsel-Kuchen (Nr. 1460) behandelt.

1466. Marillen-Kuchen mit Mandeln. (Gateau aux abricots.)

14 Deka abgetriebene Butter werden mit 14 Deka Geruch-Zucker, 16 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln und 8 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 12 Deka Semmelbröseln leicht eingemischt in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt, mit halbierten Marillen eingelegt und hierauf beiläufig 1 Stunde in der überkühlten Röhre gebacken; man stürzt dann den Kuchen auf ein Sieb und gibt ihn folgenden Tages mit Zucker bestreut zu Tische.

1467. Weintrauben-Kuchen. (Gateau aux raisins.)

In eine tiefe Schüssel gibt man 14 Deka Butter, treibt diese flaumig ab, gibt 16 Deka Geruch-Zucker, 8 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln und 8 Eierdotter dazu, welches man zusammen $^1/_2$ Stunde rührt und von 6 Eierklar den festen Schnee, gleichzeitig mit 10 Deka Semmelbröseln leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt, in welche man abgezupfte Weinbeeren, und zwar 3 und 3 aufeinander, einsinken läßt und ferner wie den „Braunen Kirschen- oder Weichsel-Kuchen (Nr. 1460) behandelt.

1468. Früchten-Kuchen. (Gateau aux fruits.)

7 Eierdotter werden mit 16 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, der Schnee von 6 Eierklar mit 12 Deka Semmelbröseln leicht eingemischt und dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt, worauf man beliebige kleine Früchte, wie Stachelbeeren und dergleichen, in den Teig einsinken läßt und diesen gleich dem „Braunen Kirschen- oder Weichsel-Kuchen" (Nr. 1460) behandelt.

1469. Biscuit-Kuchen mit Marillen oder Pfirsichen.

Wenn man 30 Deka Geruch-Zucker mit 10 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt hat, wird der Schnee von 10 Eierklar gleichzeitig mit 24 Deka Mehl leicht eingemischt und hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt. Halbierte und von den Kernen abgelöste Marillen oder Pfirsiche werden in den Teig gegeben, und zwar so, daß 3 und 3 Stück aufeinander kommen. Man bäckt den Kuchen dann bei geringer Hitze $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden und behandelt ihn wie den „Braunen Kirschen- oder Weichsel-Kuchen" (Nr. 1460).

1470. Eiweiß-Kuchen.

14 Deka abgetriebene Butter werden mit 4 Deka Citronen-Zucker und 1 Messerspitze Salz gut vermengt, hierauf 3 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmen Obers aufgelöste Preßgerm und 40 Deka Mehl dazu gegeben, gut verrührt und der Teig so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man den Schnee von 3 Eierklar leicht einmischt. Man walkt nun diesen Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick aus und sticht runde Scheiben in der Größe eines gewöhnlichen Tellers aus. In der Mitte der runden Scheiben wird der Teig mit den Fingern so gegen den Rand gedrückt, daß dieser einen fingerbreiten und etwas erhöhten Reifen bildet. Diese Kuchen werden dann zugedeckt an einem warmen Orte gelassen, bis der Teig etwas höher geworden ist. Während dieser Zeit werden folgende Füllen bereitet:

Digitized by Google

Topfenfülle: 20 Deka passierter Topfen wird nach Geschmack gezuckert und nach Belieben mit 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale und fein geschnittenen, gestoßenen Mandeln gut vermengt.

Mohnfülle: 1/4 Liter fein gestoßener Mohn und 12 Deka Vanille-Zucker werden in eine Cassevolle gegeben, 1/8 Liter siedende Milch aufgegossen und am Feuer so lange gerührt, bis er sich dick verkocht hat, worauf man ihn mit 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale nach Belieben und 1 gestoßenen Gewürznelke gut vermengt.

Wenn nun der Teig höher geworden ist, werden die Kuchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech nebeneinander gelegt, hierauf ein Kuchen mit der oben angegebenen Topfenmasse gefüllt und mit überklaubten Rosinen bestreut, der zweite Kuchen mit der angegebenen Mohnfülle gefüllt und mit fein gestoßenen Mandeln bestreut, der dritte Kuchen mit Powidl und wie der vorhergehende mit Mandeln bestreut und endlich der vierte Kuchen mit geriebenem Pfefferkuchen, gemischt mit Zucker und fein gestoßenen Mandeln bestreut und mit zerlassener Butter betropft. Wenn dies geschehen ist, bestreicht man die Teigränder mit aufgeklopften Eiern und bäckt die Kuchen bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre, worauf man sie herausnimmt, alle Kuchen in der Reihenfolge aufeinander legt, daß der mit Butter betropfte oben liegt. Hierauf werden sie nach Belieben kalt oder warm, in Stücke geschnitten, zu Tische gegeben.

1471. Blätterteig-Kuchen. (Gateau de feuilletage.)

Wenn man von 56 Deka Mehl einen Butterteig bereitet und diesen messerrückendick ausgewalkt hat, werden mittelst einer Tortenplatte oder einer Schüssel 6 runde Scheiben ausgestochen, welche man mit Hilfe einer Tortenplatte in 2 Finger breiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech legt, wo sie mit einem Messer mehrere Male eingeschnitten und mit aufgeklopften Eiern so weit bestrichen werden, daß der Rand messerrückenbreit trocken bleibt. Die durch das Ausstechen entstandenen Teigüberreste werden zusammen dünn ausgewalkt mit kleinen Formen ausgestochen (welche man dann in beliebigem Dessin auf eine der runden Scheiben auflegt), hierauf ebenfalls mit aufgeklopften Eiern bestrichen und mit Hagel-Zucker, gemischt mit blätterig geschnittenen Mandeln, fein geschnittenen Pignoli und Pistazien bestreut und alle sechs Platten bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gebacken. Wenn dies geschehen ist, werden sie aus der Röhre genommen und kalt gestellt, worauf man eine Platte mit aufgelöster Marillen-Marmelade bestreicht, diese mit einer zweiten Scheibe bedeckt, welche mit Ribisel-Marmelade überzogen wird und so fort bis alle 5 Platten verwendet sind. Zu oberst gibt man die mit Teig verzierte Platte, bestreut das Ganze mit fein gestoßenem Zucker und gibt es in einer Schüssel angerichtet zu Tische. Anstatt Marmelade kann man Äpfel-Purée, Eier-Crême, Vanille-, Chocolate-, Haselnuss-, Wein- oder beliebige Crême hiezu verwenden.

1472. Spieß-Kuchen [Prügel-Krapfen]. (Gateau à la broche.)

64 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 64 Deka Citronen-Zucker und 20 Eierdotter einer nach dem andern dazu gerührt, hierauf mit 1 Messerspitze Muscatnuss, ebensoviel gestoßene Gewürznelken und Zimmt gut verrührt und zuletzt der Schnee von 15 Eierklar, mit 64 Deka Mehl leicht eingemischt. Der hiezu nothwendige Prügel, welcher der Länge nach durchbohrt ist und welcher an einem Ende breit ist und gegen das andere Ende spitzig zuläuft, wird auf einen Bratspieß gesteckt und mit kleinen hölzernen Zapfen gut verkeilt, damit das Holz einen festen Halt hat. Wenn der Prügel hierauf durch und durch erwärmt

Digitized by Google

ist, bestreicht man ihn mit einem mit Butter befetteten Papier und befestigt dieses mit Spagat, welches man zu beiden Enden des Holzes an den Stiften befestigt. Wenn dies geschehen ist, wird ein Glutbett von Holzkohle in der Länge des Spießes gemacht. Unter dem Spieße wird eine lange Pfanne aufgestellt, damit der beim Aufgießen herabtropfende Teig nicht verloren geht, sondern durch Mischung mit dem anderen Teig wieder verwendet werden kann. Man dreht nun den Spieß über dem Feuer so lange, bis das Papier gelb ist, betropft es alsdann mit zerlassener Butter, und gießt, wenn diese zu schäumen beginnt, unter gleichmäßigem Drehen des Spießes mit einem Schöpflöffel so viel von der oben angegebenen Teigmasse darauf, daß die Holzform gleichmäßig überzogen ist. Man dreht nun den Spieß immer gleichmäßig fort, damit sich die Masse in Zapfen formt und läßt den aufgegossenen Teig gelb backen, worauf man wieder so viel rohe Teigmasse darüber gießt, als das erste Mal. Man wiederholt nun dieses Verfahren so lange, bis die ganze Teigmasse verbraucht ist. Wenn dies geschehen, wird der Kuchen an beiden Enden gleichgeschnitten, der Spagat losgelöst, der Spieß herausgehoben, der Kuchen behutsam abgenommen, auf einer Platte aufgestellt und recht nach ein bis zwei Tagen, mit verschiedenem Eis bespritzt, mit kleinem Backwerk garniert und obenauf mit Blumen geschmückt auf die Tafel gestellt.

Man kann den Prügel-Krapfen auch von folgender Teigmasse bereiten: 64 Deka abgetriebene Butter werden mit ebensoviel Orange-Zucker und 20 Eierdottern nach und nach verrührt, 16 Deka abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel gestoßene Gewürznelken und Muscatnuß dazu gemengt und 1 Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 64 Deka Mehl und $^1/_4$ Liter süßes Obers von beiden zugleich immer eine kleine Quantität einrührt. Die fernere Behandlung ist dieselbe, wie sie oben angegeben ist.

Man kann den Prügel-Krapfen auch von folgender Biscuit-Masse bereiten: 50 Deka Gerach-Zucker werden mit 24 Dottern 1 Stunde abgerührt, hierauf von 20 Eierklar der Schnee mit 50 Deka Mehl leicht eingemischt und weiter so behandelt, wie oben angegeben wurde.

Torten.

1473. Kartoffel-Torte. (Tourte aux pommes de terre.)

16 Deka fein gestoßener Zucker wird mit 9 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man 8 Deka mit der Schale gestoßene und passierte Mandeln, 4 Deka fein geschnittenes Citronat, 1 Messerspitze fein geschnittene Orangenschalen, ebensoviel Zimmt, 1 gestoßene Gewürznelke und 48 Deka gebrannte, passierte Erdäpfel dazugibt, nochmal $^1/_4$ Stunde rührt und zuletzt den Schnee von 9 Eierklar leicht einmischt. Man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit weißen Semmelbröseln ausgefehte Tortenform und bäckt sie bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre.

1474. Torte von Erdäpfelmehl. (Tourte au fécule de pommes de terre.)

24 Deka Citronen-Zucker und 12 Eierdotter werden mit dem Safte einer ganzen Citrone 1 Stunde gerührt, hierauf der Schnee von 12 Eierklar mit 12 Deka Erdäpfelmehl und 12 Deka feinstem Auszugmehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Torten- oder Gugelhupf-Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man beiläufig 1 Stunde bei geringer Hitze in der

Digitized by Google

Röhre backen läßt. Man kann in diese Teigmasse, wenn sie in einer Gugelhupf-Form gebacken wird, 8—10 Deka kleine Rosinen einmengen.

Man kann bei Bereitung dieser Torte das Auszugmehl weglassen und nur 24 Deka Erdäpfelmehl hiezu verwenden, in welchem Falle man aber den Saft von 2 Citronen zu den Eiern rührt, die Hälfte des Mehles leicht einmengt und zuletzt den Schnee gleichzeitig mit der zweiten Hälfte des Mehles löffelweise leicht einmischt. Diese Torte kann auch mit Chocolate-Glasur überzogen werden.

1475. Wirtschafts-Torte.

30 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka Vanille-Zucker und 36 Deka Mehl gut untereinander gerührt, hierauf in fingerdicke Blätter ausgewalkt und in Tortenplatten gebacken. Nach $^1/_2$ Stunde werden sie aus der Röhre genommen und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Marmelade bestrichen, aufeinander gelegt und oben mit fein gestoßenem Zucker bestreut.

1476. Bröfel-Torte ohne Eier. (Tourte de pâte brisée.)

Zu 30 Deka abgetriebener Butter werden 16 Deka Geruch-Zucker mit dem Safte 1 Citrone gerührt, dieses mit 40 Deka abgezogenen, mit dem Safte einer zweiten Citrone sehr fein gestoßenen Mandeln, etwas fein geschnittener Citronenschale und 30 Deka Mehl nach und nach vermengt, worauf man diesen Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick auswalkt, zwei runde Scheiben ausstich, welche man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform legt und zwischen beide Platten Eingesottenes füllt. Die obere Platte bestreicht man mit aufgeklopften Eiern und belegt sie gitterartig mit dem noch übrigen Teig, welchen man in kleinfingerdicke Würste rollt. Hat man dieses Gitter ebenfalls mit aufgeklopften Eiern bestrichen, so wird die Torte beiläufig 1 Stunde in der überkühlten Röhre gebacken. Nach dieser Zeit wird die Torte auf ein Sieb gegeben und nachdem sie vollkommen ausgekühlt ist, füllt man die Vierecke des Gitters mit beliebigem Eingesottenen, bestreut sie hierauf mit Vanille-Zucker und gibt sie zu Tische. Die Torte ist hart und kann beim Schneiden leicht zerspringen.

1477. Torte von spanischer Windmasse. (Tourte à l'espagnole.)

Man schneidet von weißem Schreibpapier ungefähr 8 runde Scheiben, welche man jedoch in der Mitte auch so weit rund ausschneidet, daß eine Scheibe einen 3 Finger breiten Reifen bildet, jeder nächstfolgende Reifen aber etwas schmäler wird, indem man ihn am äußeren Rand um so viel schmäler schneidet, daß der letzte, also achte Reifen, ungefähr einen Finger breit ist, worauf man sämmtliche Papierstreifen mit ungesalzenem Speck befettet und nebeneinander auf ein Backblech mit der bestrichenen Seite nach oben legt. Wenn man hierauf den fest geschlagenen Schnee von 8 Eierklar mit 32 Deka Vanille-Zucker leicht vermengt hat, wird diese Masse mittelst einer Papierdüte oder einer Spritze auf die oben angegebenen Papierreifen ohne Unterbrechung und in gleicher Höhe (ungefähr fingerhoch) aufdressiert, worauf man selbe mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Überdies wird eine dem breitesten Reifen gleich große runde Scheibe geschnitten, welche man, nachdem sie mit ungesalzenem Speck bestrichen ist, ebenfalls fingerhoch mit der Schneemasse überzieht und mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Wenn dies alles geschehen ist, werden sie in der überkühlten Röhre getrocknet. Da diese Reifen ziemlich viel Raum auf dem Backbleche einnehmen und es zumeist nicht möglich ist, alle gleichzeitig zu trocknen, unterliegt es keinem Anstande, selbe partienweise zu machen, die Schneemasse darf jedoch immer nur kurz vor dem Aufdressieren, bevor man selbe in die Röhre

Digitized by Google

bringen kann, bereitet werden. Die vollkommen trockenen Reifen werden dann mit einem scharfen, dünnen Messer vom Papier losgelöst, worauf die große runde Scheibe auf eine Tortenplatte gelegt, mit dem breitesten Reifen belegt und mit Eierglasur oder heißer Marmelade befestigt wird; auf diesen werden alle übrigen, immer etwas kleineren Reifen so wie der unterste befestigt. Der mittlere leere Raum wird mit beliebigem Obersschaum oder Gefrorenem gefüllt und der Kuchen auf einer passenden Schüssel sogleich zu Tische gegeben.

1478. Spanische Windtorte mit Mandeln.

Die Bereitung ist wie bei der vorhergehenden, mit dem Unterschiede, daß man 48 Deka abgezogene, gut getrocknete und hierauf stiftlig geschnittene Mandeln in die Schneemasse einmischt, welche dann mit Hilfe eines kleinen Löffels auf die Papierstreifen aufdressiert werden.

1479. Zuckerteig-Torte. (Tourte de pâte brisée.)

40 Deka Mehl werden auf einem Brett mit 32 Deka Butter fein abgerebelt und dieses mit 16 Deka Geruch-Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Gewürz und 4 Eierdottern zu einem Teige bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Wenn der Teig steif geworden ist, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick ausgewalkt, dann sticht man mit einer Tortenform eine runde Scheibe aus, welche man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gibt und mit Eingesottenem so weit bestreicht, daß rund herum ein fingerbreiter Rand frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Von dem noch übrigen Teig wird über dem Eingesottenen ein Gitter geflochten, welches man rundherum mit einem kleinfingerdicken Reifen von demselben Teig befestigt; das Ganze hierauf mit aufgeklopften Eiern bestrichen und bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre gebacken. Diese Teigmasse kann auch zu beliebigem kleinen Gebäck verwendet werden.

1480. Zuckerteig-Torte auf englische Art. (Tourte de pâte brisée à l'anglaise.)

Wenn man 32 Deka abgetriebene Butter mit 10 Deka Geruch-Zucker und 4 hartgekochten und passierten Eierdottern $^1/_4$ Stunde gerührt hat, wird dieses mit 48 Deka Mehl gut vermengt, worauf man es auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem Striezel formt und zugedeckt $^1/_2$ Stunde an einem kalten Orte rasten läßt. Nach dieser Zeit walkt man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett aus und verfährt weiters wie es bei der „braunen Linzerteig-Torte" (Nr. 1482) angegeben ist.

1481. Zuckerteig-Torte auf französische Art. (Tourte de pâte brisée à la française.)

48 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Geruch-Zucker und 8 Eierdottern $^1/_4$ Stunde abgerührt, 60 Deka Mehl dazugemengt, der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem Striezel geformt, welchen man zugedeckt an einem kühlen Ort rasten läßt. Nach $^1/_2$ Stunde wird der Teig fingerdick ausgewalkt, hiervon werden 3 runde Scheiben ausgestochen, welche man in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen legt und bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde backen läßt. Wenn sie nach dieser Zeit herausgenommen und gänzlich erkaltet sind, werden sie aufeinandergelegt, inzwischen jedoch mit beliebiger Marmelade bestrichen und das Ganze mit einer beliebigen Glasur überzogen.

Digitized by Google

1482. Braune Linzerteig-Torte. (Tourte à la Linz.)

32 Deka Butter werden auf einem Brett mit 32 Deka schwarzem Mehl fein abgerebelt, 32 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, dann 24 Deka fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Citronenschalen, 1 Messerspitze Gewürz, 1 Messerspitze Muscatnuss und 1 Messerspitze Zimmt dazugegeben, in die Mitte eine Grube gemacht, in welche man 4 Eierdotter gibt und dieses dann zu einem Teig schnell verarbeitet, worauf man ihn zugedeckt $^1/_2$ Stunde an einem kühlen Orte rasten läßt. Dann walkt man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick aus und sticht ihn dann mit einer Tortenform aus, legt die ausgestochene Platte in eine mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgefehte Tortenform und bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern; von dem übriggebliebenen Teig werden kleinfingerdicke Stangeln gewälzt, auf die Platte gitterförmig aufgelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und die Platte nicht ganz am Rand mit einem fingerdicken Teigreifen eingefaßt und jene mit aufgeklopften Eiern bestrichen; hierauf wird die Torte $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden gebacken, herausgenommen, und wenn sie vollkommen kalt ist, werden die Gitter mit beliebiger Marmelade ausgefüllt und der Rand der Torte mit Zucker bestreut.

1483. Gerührte Linzer Torte. (Tourte à la Linz.)

16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 32 Deka abgetriebener Butter gut vermengt, 24 Deka Geruch-Zucker und 6 Eierdotter, einer nach dem andern, dazugegeben und zusammen $^1/_4$ Stunde gerührt, worauf man 32 Deka Mehl einmischt, das Ganze in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und $^3/_4$ bis 1 Stunde backen läßt.

1484. Gerührte Linzer Torte mit Schnee. (Tourte à la Linz.)

32 Deka abgezogene, sehr fein mit dem Safte einer Limone gestoßene Mandeln werden mit 32 Deka Butter und ebensoviel Geruch-Zucker gut vermengt und dieses nach und nach mit 8 Eierdottern und 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale $^1/_4$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar mit 32 Deka Mehl leicht einmischt und ferner wie bei „Gerührte Linzer Torte" (Nr. 1483) vorgeht.

1485. Linzer Torte von hartgekochten Eierdottern. (Tourte à la Linz.)

16 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln werden mit 10 hartgekochten, passierten Eierdottern und 32 Deka Butter fein gestoßen, worauf man es auf ein Brett gibt und mit dem Safte einer $^1/_2$ Citrone und 32 Deka Mehl zu einem Teige bearbeitet, welchen man zugedeckt $^1/_2$ Stunde an einem kalten Orte rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick ausgewalkt und ferner wie die „Zuckerteig-Torte" (Nr. 1479) behandelt.

1486. Wiener Torte. (Tourte à la Viennoise.)

Zu 28 Deka abgetriebener Butter werden 4 Eierdotter, 4 ganze Eier, 24 Deka Zucker und 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschale nach und nach dazugegeben, $^1/_2$ Stunde gerührt und hierauf 28 Deka Mehl gut eingemengt. Man schneidet hierauf von Papier runde oder viereckige Scheiben, bestreicht diese mit Butter und überzieht sie hierauf fingerhoch mit der oben angegebenen Masse, worauf man sie nebeneinander auf ein Blech legt und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre backen läßt. Wenn dieses geschehen ist, werden sie aus der Röhre genommen und

Digitized by Google

nach gänzlichem Erkalten von dem Papier gelöst, worauf man jene Seite, welche nicht mit dem Papier bedeckt war, mit aufgelöster Marmelade bestreicht. Man legt nun die Platten so aufeinander, daß eine bestrichene Seite mit einer trockenen bedeckt wird; die oberste Platte wird jedoch nicht bestrichen, die Ränder rundherum mit einem feinen, scharfen Messer gleichgeschnitten und das Ganze dann mit einer weißen Glasur überzogen, welche man trocknen läßt.

1487. Genfer Torte. (Tourte à la Génève.)

28 Deka abgetriebene Butter werden mit 28 Deka Orangen-Zucker gut vermengt, 4 Eierdotter und 4 ganze Eier, eines nach dem andern dazugerührt, 8 Deka abgezogene, mit dem Safte einer Citrone fein gestoßene Mandeln, 1 Messerspitze Zimmt und 6 hartgekochte, passierte Eierdotter dazugegeben, $^1/_2$ Stunde gerührt und nach dieser Zeit 30 Deka Mehl leicht eingemischt. Rund oder viereckig geschnittene Papierscheiben werden fingerhoch mit der oben angegebenen Masse bestrichen und ferner wie die „Wiener Torte" (Nr. 1486) behandelt.

1488. Mailänder Torte. (Tourte à la Milanaise.)

2 Deka Orangenblüten werden in 6 Eßlöffel kaltes Wasser gegeben, ungefähr 2 Stunden stehen gelassen, worauf man sie durch ein Sieb gießt und mit 30 Deka abgezogenen Mandeln sehr fein stoßt. 28 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Citronen-Zucker vermengt, die oben angegebenen Mandeln, 1 Messerspitze Zimmt und 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugegeben, $^1/_2$ Stunde gerührt und zuletzt 30 Deka Mehl eingemischt. Die fernere Behandlung ist wie bei der „Wiener Torte" (Nr. 1486).

1489. Holländer Torte. (Tourte à la Hollandaise.)

Man treibt 30 Deka Butter flaumig ab, gibt den Saft einer $^1/_2$ Citrone mit 12 Deka Geruch-Zucker dazu, rührt es gut untereinander und vermengt es mit 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel geriebener Muscatnuß, gestoßener Gewürznelke und 40 Deka Mehl, welches man löffelweise einrührt. Dieser Teig wird dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einem runden Laib bearbeitet, welchen man auswalkt und in drei gleiche runde Scheiben ausstickt. Man gibt diese dann auf ein mit befettetem Papier belegtes Blech, bestreicht sie hier mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre. Hierauf werden sie vom Papier gelöst, auf ein Sieb gelegt und nach gänzlichem Erkalten alle drei Platten aufeinandergegeben, zwischen die Platten beliebige aufgelöste Marmelade gestrichen und das Ganze mit Glasur überzogen.

1490. Baierische Torte. (Tourte à la Bavaroise.)

32 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka abgezogenen, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln, dem Safte 1 Citrone und 16 Deka Geruch-Zucker gut verrührt und dieses mit 6 hartgekochten, passierten Eierdottern und 36 Deka Mehl vermischt, worauf man den Teig behandelt, wie es bei der „Zuckerteig-Torte auf französische Art" (Nr. 1481) angegeben ist.

1491. Sand-Torte. (Tourte sableuse.)

28 Deka abgetriebene Butter werden mit 28 Deka Geruch-Zucker und 8 Eierdottern nach und nach vermengt und dieses dann mit dem Safte einer $^1/_2$ Citrone und 1 Messerspitze fein geschnittenen Citronenschalen $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man den festen Schnee von 8 Eierklar mit 28 Deka gewöhnlichem, nach Belieben

Digitized by Google

auch Reis- oder Erdäpfel-Mehl leicht einmischt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und 1 Stunde in der überkühlten Röhre gebacken. Wenn man nach dieser Zeit den Reifen der Form beseitigt hat und die Torte auf einem Sieb ausgekühlt ist, wird selbe mit einer Eierglasur überzogen, mit abgezogenen, fein geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und, nachdem dieses trocken ist, auf einer flachen Schüssel serviert.

1492. Torte von Haidenmehl. (Tourte sableuse.)

32 Deka abgetriebene Butter werden mit 32 Deka fein gestoßenem Zucker gut vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern, und nach jedem Dotter 1 Eßlöffel Haidenmehl dazugerührt und der Rest des Mehles, wovon man im ganzen 32 Deka gewogen hat, eingemengt. Man füllt hierauf diese Masse in eine mit Butter bestrichene mit Mehl ausgefehte Tortenform und bäckt sie beiläufig 1 Stunde in der Röhre.

1493. Nuss-Torte. (Tourte aux noix.)

24 Deka fein gestoßene, gewöhnliche Nüsse, 24 Deka fein gestoßener Zucker, 24 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln und 1 Messerspitze geriebener Kaffee, dieses Alles wird zusammen gut vermengt. Von dieser Masse nimmt man 6 Deka, gibt sie mit 4 Deka weißen Semmelbröseln in eine Casserolle, gießt sie mit $^1/_{16}$ Liter siedendem Obers auf und läßt sie unter beständigem Rühren dick verkochen, worauf man sie beiseite stellt und auskühlen läßt. Unterdessen wird die noch übrige Masse, welche man in eine tiefe Schüssel gibt, nach und nach mit 6 Eierdottern und 4 ganzen Eiern verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Man theilt nun diese Masse in zwei gleiche Theile, welche man, jeden einzeln, in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt und bei geringer Hitze $^1/_2$ Stunde in der Röhre bäckt. Nach dieser Zeit werden die Torten auf ein Sieb gelegt und auskühlen gelassen; dann bestreicht man eine Torte mit der oben angegebenen, gekochten, aber kalten Fülle, welche man dann mit der zweiten Torte bedeckt, worauf man sie nach Belieben glasiert oder mit Zucker bestreut; man kann diese gebackene Tortenmasse mit beliebigen Formen ausstechen oder in 2 Finger breite und fingerlange Stücke schneiden.

1494. Nuss-Torte mit Butter. (Tourte aux noix.)

28 Deka abgetriebene Butter werden mit 28 Deka fein gestoßenem Zucker und 6 Eierdottern $^1/_4$ Stunde gerührt, 24 Deka mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Nüsse dazu gegeben, noch einmal $^1/_4$ Stunde gerührt und zuletzt 28 Deka Mehl eingemengt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und 1 Stunde in der überkühlten Röhre bäckt. Nach dieser Zeit entfernt man den Reifen der Form, schiebt die Torte auf ein Brett und übergießt sie nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur.

1495. Nuss-Torte ohne Butter. (Tourte aux noix.)

28 Deka Geruch-Zucker werden mit 12 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, 16 Deka gestoßene und passierte Haselnüsse, 16 Deka gestoßene gewöhnliche Nüsse, 1 Messerspitze geriebener Kaffee und 1 Tafel geriebene Chocolate dazugegeben, gut verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Diese Masse wird hierauf in zwei gleiche Theile getheilt, welche man in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt und $^3/_4$ bis 1 Stunde in der überkühlten Röhre bäckt, worauf man sie auf einem Sieb auskühlen läßt.

Digitized by Google

Wenn dies geschehen ist, wird von beiden Torten die Rinde von den beim Backen nach oben gerichteten Seiten abgeschnitten, hierauf mit beliebigem Eingesottenen bestrichen, aufeinander gelegt und mit beliebiger Glasur überzogen oder auch mit spanischer Windmasse verziert, in welchem Falle man es dann einige Minuten in der offenen Röhre trocknen läßt. Nach Belieben kann man statt mit Eingesottenem den fest geschlagenen Schnee von 2 Eierklar mit 8 Deka Zucker, 1 Tafel geriebener Chocolate und 1 Eßlöffel gestoßenen Nüssen leicht mischen und mit diesem die Torte füllen.

1496. Nuss-Torte mit Obers und spanischem Wind.

Man bereitet dieselbe Masse, wie sie bei der „Nuss-Torte" Nr. 1495 angegeben ist, füllt sie hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Reifenform und bäckt sie bei geringer Hitze $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre, nach welcher Zeit man die Torte auf ein Sieb stürzt und erkalten läßt. Wenn dies geschehen ist, wird die Torte in eine Schüssel angerichtet, der mittlere leere Raum mit gezuckertem, geschlagenem Vanille-Obers gefüllt und das Ganze mit folgendem Deckel von spanischer Windmasse bedeckt. Wenn man den fest geschlagenen Schnee von 4 Eierklar mit 14 Deka Vanille-Zucker leicht vermengt hat, wird ein der Größe der Torte anpassendes Schreibpapier mit ungesalzenem Speck bestrichen, fingerhoch mit der oben angegebenen Schneemasse überzogen, welche man mit dem noch übrigen Schnee mittelst einer Spritze oder Papierdüte in beliebigem Dessin verziert. Hierauf bestreut man das Ganze mit fein gestoßenem Zucker und läßt es auf einem Bleche in der überkühlten offenen Röhre trocknen. Das Papier wird hierauf losgelöst und dieser Deckel auf die Torte gesetzt. Diese Verzierung soll 1 Tag vor dem Gebrauche bereitet werden.

1497. Mandel-Torte. (Tourte aux amandes.)

Wenn man 24 Deka Orangen- oder Geruch-Zucker mit 16 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt hat, werden 30 Deka abgezogene, mit 4 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazu gegeben, gut vermengt und, nachdem es wieder $^1/_4$ Stunde gerührt wurde, der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka feinem Mehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei geringer Hitze $^3/_4$ bis 1 Stunde in der Röhre backen läßt, nach welcher Zeit man den Reifen der Form entfernt und die Torte auskühlen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird die Torte auf 1 Bogen Schreibpapier so gelegt, daß die frühere untere Seite nach oben kommt, worauf man die Torte mit beliebiger Glasur überzieht und erst wenn sie vollkommen trocken ist, zu Tische gibt. Diese Torte muß sehr vorsichtig gebacken werden; sollte sie eingefallen sein, so muß sie mit einem scharfen Messer oben gleichgeschnitten werden.

Nachstehende Glasur ist für diese Torte, welche sich durch einen besonders feinen Geschmack auszeichnet, am geeignetsten: Der fest geschlagene Schnee von 2 Eierklar wird mit 3 Eßlöffeln passierten Erdbeeren oder Himbeeren und 16 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, hierauf auf die Torte gegeben, mit einem Messer, welches man einige Male in heißes Wasser taucht, gleichmäßig vertheilt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten offenen Röhre ungefähr 10 bis 15 Minuten getrocknet.

Anmerkung: Nach Belieben kann man statt Erdbeeren Orangensaft verwenden und in diesem Falle auch Orangen- oder Citronen-Zucker beigeben.

Digitized by Google

1498. Biscuit-Torte. (Tourte au biscuit.)

28 Deka Geruch-Zucker rührt man mit 12 Eierdottern $^1/_2$ Stunde und mischt hierauf den Schnee von 12 Eierklar gleichzeitig mit 24 Deka feinem Mehl leicht ein. Hat man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und bei geringer Hitze $^3/_4$ bis 1 Stunde gebacken, so läßt man die Torte auf einem Sieb auskühlen, gibt sie von da auf 1 Bogen Schreibpapier und überzieht sie mit beliebiger Glasur. Nach Belieben kann man diese Torte, nachdem sie gebacken ist, in Platten schneiden, welche man mit Eingesottenem bestreicht, aufeinanderlegt und mit beliebiger Glasur überzieht. Nach Belieben kann man den fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar mit 12 Deka fein gesiebtem Zucker, 2 Tafeln geriebener Chocolate oder 2 Eßlöffeln passierter Erdbeeren oder Himbeeren leicht einmischen und mit diesem statt dem Eingesottenen die in Platten geschnittene Torte bestreichen.

1499. Warm geschlagene Sand-Masse feinster Art.

6 ganze Eier, 4 Eierdotter und 16 Deka fein gesiebter Zucker werden zusammen am Feuer so lange geschlagen, bis die Masse ganz dick ist, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie vom Feuer wegnimmt und so lange rührt, bis die Masse kalt ist. Alsdann werden 8 Deka Puder-Mehl, 8 Deka feinstes Mehl und zuletzt 12 Deka zerlassene, aber nicht heiße Butter, langsam eingerührt. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und langsam gebacken.

1500. Biscuit-Torte mit Chocolate. (Tourte de biscuit au chocolate.)

Die Bereitung ist ganz dieselbe, wie bei der „Biscuit-Torte" (Nr. 1498), nur mit dem Unterschiede, daß, wenn Zucker und Eier $^1/_2$ Stunde gerührt wurden, 16 Deka geriebene Chocolate eingemischt werden.

1501. Feinste Biscuit-Torte.

14 Deka fein gestoßener Geruch-Zucker, 4 ganze Eier und 4 Eierdotter werden in ein Schneebecken gegeben und mit der Schneeruthe am Feuer so lange geschlagen bis es eine dicke Masse ist, worauf man es beiseite stellt und so lange mit der Ruthe peitscht bis es kalt ist, hierauf mit 12 Deka Mehl gut vermengt, in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und in der überkühlten Röhre beiläufig 1 Stunde backen läßt. Die Torte wird dann auf ein Sieb gestürzt und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1502. Genueser Torte.

28 Deka Butter treibt man flaumig ab, mengt 28 Deka Geruch-Zucker dazu, rührt es $^1/_4$ Stunde, gibt nach und nach 6 Eierdotter dazu, welche man ebenfalls $^1/_4$ Stunde rührt, hierauf den Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 28 Deka feinem Mehl leicht einmischt und ferner wie die „Biscuit-Torte" (Nr. 1498) behandelt.

1503. Punsch-Torte. (Tourte au punch.)

Von 32 Deka Mehl wird eine Biscuitmasse bereitet, welche man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und bei mittelmäßiger Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre backen läßt. Nach dieser Zeit wird die Masse herausgestürzt und wenn sie vollkommen ausgekühlt ist, in der Mitte so von einander geschnitten, daß man 2 runde Scheiben erhält. Die eine Scheibe wird

Digitized by Google

in beliebige, aber gleichgroße Würfel geschnitten. Der Boden der nämlichen Tortenform, in welcher man das Biscuit zuerst gebacken hat, wird mit einer Scheibe Schreibpapier, welche man mit ungesalzenem Speck gefettet hat, bedeckt und das würfelig geschnittene Biscuit, wovon die Würfel abwechselnd in Punsch-Essenz und verschiedenfärbigen Liqueur getaucht sind, knapp nebeneinander, verschiedenfärbig oder damenbrettartig in die Tortenform eingelegt, um den Boden genau damit zu bedecken. Wenn dies geschehen ist, überzieht man das Biscuit mit siedend heißer Marmelade und bedeckt es sogleich mit der zweiten runden Biscuit-Scheibe, worauf man es einige Minuten ruhen läßt. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde bedeckt man die Form mit einem Brett und wendet, indem man beides aneinander hält, die Form um, worauf man Form und Papier behutsam herabnimmt. Die Ränder dieser Torte werden hierauf mit beliebiger Glasur bestrichen. Ebenso können die oben erwähnten, geschnittenen Würfel in die trockene Tortenform so eingelegt werden, daß abwechselnd Rinde und Schmolle auf dem Boden zu liegen kommt. Wenn nun der Boden genau bedeckt ist, befeuchtet man das Biscuit mit Punsch-Essenz, überzieht es mit heißer Marmelade und bedeckt es gleich mit der zweiten Biscuit-Scheibe; nach $^1/_4$ Stunde wird es herausgestürzt, mit Breitlauf-Zucker überzogen und die Wand mit Punsch-Glasur bestrichen.

1504. Punsch-Torte anderer Art.

Eine andere Bereitungsart der Punsch-Torte ist folgende: Man schneidet zwei runde Scheiben von Biscuit, wovon man eine Scheibe mit würfelig geschnittener Brot-Torte oder Anisbrot, Chocolate-Schnitten oder beliebigem Backwerk, welches jedoch in Punsch-Essenz getaucht werden soll, in gleicher Höhe belegt wird. Dieses wird hierauf mit der zweiten Biscuit-Scheibe bedeckt und das Ganze mit Punsch-Glasur überzogen. Nach Belieben kann auch eine runde Biscuit-Scheibe in kleine Halbmonde oder beliebige Figuren ausgestochen werden, mit welchen, indem man beim Einlegen in die Tortenform Rinde und Schmolle abwechselnd zu Boden legt, beliebige Dessins gebildet werden können, nur müssen die Biscuitstücke genau zusammenpassen, damit der Boden der Form vollkommen bedeckt ist. Man befeuchtet sie hierauf mit einigen Löffeln Punsch-Essenz, überzieht sie mit heißer Marmelade und bedeckt sie mit der zweiten Biscuit-Scheibe.

1505. Sacher-Torte. (Tourte à la Sacher.)

16 Deka Chocolate werden auf einem Bleche in der Röhre erweicht; unterdessen treibt man 16 Deka Butter gut ab, gibt die erweichte Chocolate hinein und rührt sie kalt. Ist dies geschehen, so werden 16 Deka fein gestoßener Zucker mit 6 Eierdottern nach und nach dazugerührt und hierauf der Schnee von 6 Eierklar mit 16 Deka Mehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man beiläufig 1 Stunde in der Röhre bäckt. Nach dieser Zeit entfernt man den Reifen und läßt die Torte auf einem Sieb erkalten. Nach Belieben kann diese Torte, welche nicht mehr als 2 bis 3 Finger hoch sein soll, nachdem sie gebacken und ausgekühlt ist, mit kochend heißer Marillen-Marmelade bestrichen werden. Nachdem diese trocken ist, überzieht man sie mit warmer oder kalter Chocolate-Glasur.

1506. Chocolate-Torte. (Tourte au chocolat.)

14 Deka Chocolate werden auf ein Blech gegeben und in der Röhre erweicht, worauf man sie mit 14 Deka abgetriebener Butter glatt verrührt, 16 Deka Zucker dazumengt und mit 3 Eierdottern $^1/_4$ Stunde rührt. Nach dieser Zeit werden

Digitized by Google

8 Deka mit der Schale fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln dazugegeben, welche man ebenfalls $^1/_4$ Stunde rührt. Zuletzt mischt man den Schnee von 3 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka schwarzem Mehl leicht ein. Diese Masse wird dann 2 Finger hoch in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und bei geringer Hitze $^3/_4$ Stunden gebacken. Man stürzt die Torte nach dieser Zeit auf ein Sieb und überzieht sie nach gänzlichem Erkalten mit warmer oder kalter Chocolate- oder beliebiger Glasur.

1507. Chocolate-Torte mit Mandeln. (Tourte au chocolat.)

Man rührt 28 Deka Geruch-Zucker mit 16 Eierdottern $^1/_4$ Stunde, worauf man 16 Deka mit der Schale fein gestoßene, passierte Mandeln und 28 Deka geriebene Chocolate dazumengt und den Schnee von 12 Eierklar mit 12 Deka schwarzem Mehl leicht einmischt. Wenn man es dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt hat, wird es bei geringer Hitze 1 Stunde gebacken, nach welcher Zeit man den Reifen entfernt und die Torte nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzieht.

1508. Chocolate-Torte mit Brot.

Nachdem man 28 Deka Vanille-Zucker mit 16 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt hat, werden 22 Deka geriebene Chocolate und 16 Deka geriebenes Hausbrot dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Es wird hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt, 1 Stunde bei geringer Hitze gebacken und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1509. Brot-Torte. (Tourte au pain-bis.)

30 Deka Geruch-Zucker werden mit 16 Eierdottern $^1/_4$ Stunde gerührt, 30 Deka mit der Schale fein gestoßene, passierte Mandeln, 3 Tafeln geriebene Chocolate, 12 Deka geriebenes Hausbrot, welches mit 6 Eßlöffel Rum befeuchtet wurde und 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschale dazugemengt, $^1/_4$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man den Schnee von 8 Eierklar mit 1 Eßlöffel schwarzem Mehl leicht einmischt. Man füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und bäckt sie bei geringer Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre.

1510. Graham-Torte.

16 Deka Geruch-Zucker und 8 Eierdotter werden zusammen $^1/_2$ Stunde gerührt, hierauf der fest geschlagene Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 25 Deka gebackenem, geriebenem Grahambrot leicht vermengt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und $^1/_2$ Stunde in der nicht zu heißen Röhre backen läßt. Die gebackene, vollkommen kalte Torte wird in zwei Platten getheilt, wovon eine mit beliebiger Marmelade bestrichen wird, diese wird mit der zweiten Platte belegt und die zusammengesetzte Torte mit beliebiger Glasur überzogen, was insoferne nothwendig erscheint, weil die Torte sonst zu trocken wäre.

1511. Napoleon-Torte. (Tourte à la Napoléon.)

16 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 16 Deka fein gestoßenem Zucker und 4 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 16 Deka mit der Schale fein gestoßene, passierte Mandeln, 16 Deka geriebene

Digitized by Google

Chocolate, 1 Messerspitze fein geschnittene Citronen- und Orangenschalen, ebensoviel Zimmt, 1 gestoßene Gewürznelke dazugibt, gut verrührt und zuletzt den Schnee von 4 Eierklar mit 8 Deka Mehl leicht einmischt. Diese Masse wird in 3 Theile getheilt, welche man, jeden einzeln in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt und $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden in der überkühlten Röhre backen läßt; dann werden die Platten auf ein Sieb gegeben und nach gänzlichem Erkalten aufeinandergelegt, dazwischen beliebige aufgelöste Marmelade oder Crême gestrichen und mit weißer Glasur überzogen.

1512. Butter-Torte mit Mandeln.

Wenn man 32 Deka Zucker mit 10 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt und nach jedem Ei 1 Eßlöffel Mehl eingemengt hat, werden zu diesem 32 Deka zerlassene Butter und 32 Deka fein gestoßene und passierte Mandeln gemengt, jedoch nach und nach, indem man nach jedem Löffel Mandeln, 1 Eßlöffel Butter gut verrührt und zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 10 Eierklar leicht einmischt. Diese Masse wird dann zu drei gleichen Theilen in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen gefüllt und hierauf bei geringer Hitze ungefähr 1 Stunde gebacken und so wie die vorhergehende Torte behandelt.

1513. Schwarze Torte. (Tourte au chocolat.)

In 16 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach 5 Eierdotter gerührt, worauf man 30 Deka Geruch-Zucker dazu gibt, $^1/_2$ Stunde rührt, dann werden 16 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 26 Deka fein geriebene Chocolate, 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel fein geschnittene Citronenschalen und 1 gestoßene Gewürznelke dazu gemengt und der Schnee von 5 Eierklar mit 10 Deka Mehl leicht eingemischt. Wenn man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt hat, wird sie ungefähr 1 Stunde in der überkühlten Röhre gebacken, nach welcher Zeit man sie herausnimmt und die Torte $^1/_4$ Stunde in der Form stehen läßt. Hierauf stürzt man sie heraus und gibt sie nach gänzlichem Erkalten mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tische. Nach Belieben kann man diese Tortenmasse in 4 Blättern backen. In diesem Falle wird der feste Schnee von 3 Eierklar mit 10 Deka fein gestoßenem Zucker und 2 Tafeln geriebener Chocolate leicht vermischt und mit diesem hierauf 3 gebackene Blätter bestrichen, worauf man sie so aufeinanderlegt, daß eine bestrichene Seite mit einer trockenen bedeckt wird. Das vierte, aber trockene Tortenblatt wird dann daraufgegeben und das Ganze mit Chocolate oder beliebiger Glasur überzogen. Diese Torte in mehreren Platten zu backen ist rathsamer, da sie im andern Falle in der Mitte leicht speckig wird.

1514. Muscazon-Torte. (Tourte à la Muscazon.)

Man gibt auf ein Nudelbrett 32 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 32 Deka fein gestoßenen Zucker, 8 Deka schwarzes Mehl und etwas Gewürz, welches man zusammen gut vermengt. Hierauf macht man in die Mitte eine Grube, gibt in diese 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, den Saft einer Citrone mit ein wenig fein geschnittener Citronenschale und bearbeitet dieses alles zu einem Teig, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte $^1/_2$ Stunde rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett fingerdick ausgewalkt und eine runde Scheibe ausgestochen, welche in die hiezu bestimmte, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte, mit einer Oblatenscheibe belegte Tortenform paßt. Der Teig wird hierauf in der Form mit Eingesottenem bestrichen. Der

Digitized by Google

noch übrige Teig wird mit kleinen, zierlichen Formen ausgestochen, welche man in beliebigem Dessin auf das Eingefettene legt und mit aufgeklopften Eiern bestreicht; dann gibt man die Torte in die Röhre und läßt sie bei geringer Hitze $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden backen. Sie wird nach dieser Zeit auf ein Sieb gegeben und erkalten gelassen. Man verwendet diese Torte, da sie eine harte, resche Masse ist, erst nach 1 bis 2 Tagen, da sie nach dieser Zeit weicher wird.

1515. Butter-Torte. (Tourte au beurre.)

28 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 28 Deka Vanille-Zucker dazugemengt und dieses nach und nach mit 8 Eierdottern $^1/_2$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar mit 28 Deka Mehl leicht einmischt. Diese Masse wird in 2 Theile getheilt, welche man in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt und bei geringer Hitze in der Röhre backen läßt. Wenn dies geschehen ist, werden die Reifen von den Formen beseitigt, die Torten auf ein Brett oder Sieb geschoben und nach gänzlichem Erkalten mit aufgelöster Marmelade bestrichen und hierauf so aufeinandergelegt, daß von jenen Seiten, welche beim Backen auf dem Bleche gelegen sind, eine nach unten und eine nach oben kommt. Man gibt nun diese Torte auf einen Bogen Schreibpapier, übergießt sie hier mit heißer Marmelade, welche, nachdem sie vollkommen trocken ist, mit weißer Glasur überzogen wird.

1516. Schaum-Torte (Pasta-Torte).

Man bereitet einen Zucker- oder einen gerührten Linzerteig, welchen man kleinfingerdick auswalkt, rund ausstich, dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und langsam in der Röhre backen läßt, worauf man den Reifen der Form beseitigt. Die Torte, nachdem sie überkühlt ist, bestreicht man mit Marmelade, belegt sie 3 Finger hoch mit spanischer Windmasse und verziert sie überdies in beliebigem Dessin mittelst einer Papierdüte mit spanischer Windmasse, welche man mit Zucker bestreut und in der offenen Röhre trocknen läßt. Anstatt der von Linzerteig oder Zuckerteig bereiteten Torte kann man auch eine Sacher-Torte hiezu verwenden, welche jedoch nur fingerhoch sein darf. Nach Belieben kann man zu der spanischen Windmasse 1 Kaffeelöffel Kaffee-Essenz, dann 1 Kaffeelöffel Erdbeer-Essenz oder beliebige Essenz geben.

1517. Kaffee-Crême Torte.

In den festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar, gibt man 8 Deka abgezogene mit 3 Eierklar fein gestoßene Mandeln, nebst 14 Deka gesiebten Zucker und mischt dies Alles gut untereinander. Man belegt ein Backblech mit weißem Papier, theilt obige Masse in drei gleiche Theile, streicht sie mittelst eines Messers auf dem Papier fingerhoch auseinander, und formt aus dieser Masse 3 runde gleich große Platten, welche mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der Röhre bei mittelmäßiger Hitze $^1/_4$ Stunde gebacken werden. Unterdessen werden 3 Eierdotter, 10 Deka Zucker und 3 Eßlöffel starker schwarzer Kaffee in einem Schneekessel am Feuer gerührt, bis die Masse dick ist, jedoch kochen darf sie nicht. Nachdem man 16 Deka Butter in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben hat, rührt man die überkühlte Kaffeemasse dazu und rührt so lange, bis es vollkommen ausgekühlt ist. Mit dieser Fülle bestreicht man die gebackenen, von Papier abgelösten, völlig erkalteten Platten, setzt sie aufeinander und bestreicht die oberste Platte mit der übriggebliebenen Fülle und bestreut sie mit groben Zucker und fein blätterig geschnittenen Mandeln, oder man dressiert sie mittelst einer Papierdüte beliebig mit der Crême auf.

Digitized by Google

1518. Schnee-Torte mit Mandeln. (Tourte à la crême aux amandes.)

Der fest geschlagene Schnee von 10 Eierklar wird mit 32 Deka Zucker, 32 Deka fein gestoßenen und passierten Mandeln, 10 Deka fein undelig geschnittenem Citronat leicht vermengt und hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt und bei ganz geringer Wärme $1^1/_2$ Stunde in der Röhre gebacken.

1519. Orangen-Torte mit Butter. (Tourte aux oranges.)

Wenn man 14 Deka abgetriebene Butter mit 24 Deka Orange-Zucker nebst dem Safte einer Orange gut vermengt und $^1/_2$ Stunde gerührt hat, werden 8 rohe und 8 hart gekochte, passierte Eierdotter dazu gegeben, noch einmal $^1/_4$ Stunde gerührt und der Schnee von 4 Eierklar mit 8 Deka Mehl leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt und 1 Stunde in der überkühlten Röhre backen läßt. Wenn die Torte hierauf auf ein Sieb gestellt wurde, wird sie nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1520. Orangen-Torte ohne Butter. (Tourte aux oranges.)

Man rührt 24 Deka Orange-Zucker mit 12 Eierdottern $^1/_2$ Stunde, nach welcher Zeit man 30 Deka abgezogene, mit dem Safte einer Citrone fein gestoßene Mandeln dazu gibt, noch $^1/_4$ Stunde rührt und hierauf den Schnee von 6 Eierklar leicht einmischt. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt, bei geringer Hitze in der Röhre 1 Stunde gebacken, und ferner so behandelt, wie es bei der vorhergehenden Torte angegeben ist.

1521. Kastanien- (Radetzky-) Torte. (Tourte à la Radetzky.)

24 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 32 Deka Zucker, 16 Eierdotter, einer nach dem anderen dazu gerührt, worauf man es mit 32 Deka gebratenen oder gekochten und passierten Kastanien und 1 Messerspitze geriebenem Kaffee gut vermengt und zuletzt den Schnee von 12 Eierklar leicht einmischt. Diese Masse wird hierauf in 2 Theile getheilt, welche man in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenformen füllt, und bei geringer Hitze in der Röhre $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden backen läßt. Nach dieser Zeit wird der Reifen der Form abgenommen und die beiden gebackenen Teigplatten auf ein Sieb gegeben, wo man sie kalt werden läßt. Wenn dies geschehen ist, werden 4 Eßlöffel passierte Kastanien, 8 Deka Zucker, 2 Schnee und 2 Eßlöffel Rum gut untereinander gerührt, eine gebackene Platte mit dieser Fülle bestrichen, mit der zweiten Platte bedeckt, auf einandergelegt und dann auf ein Blech gegeben. Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker, 2 Deka abgezogenen Pistazien und ebensoviel Pignoli leicht vermengt und diese Masse gleichmäßig auf die Torte vertheilt, worauf sie mit fein gesiebtem Zucker bestreut, mit 2 Deka abgezogenen durchgeschnittene Pistazien und Pignoli besteckt und 10 bis 15 Minuten in der offenen Röhre getrocknet werden. Hierauf wird sie herausgenommen und die Schneemasse von der Seite rundherum mit Hohlhippen besteckt, welche gleichsam Kanonenrohre vorstellen sollen. Diese Torte kann in einer beliebigen Tortenform gebacken werden.

1522. Gemischte Torte. (Tourte à l' alliance.)

Wenn man von verschiedenen Tortenmassen 2 Finger hohe Platten gebacken hat, werden diese nach gänzlichem Erkalten mit beliebigem Eingesottenen oder

Digitized by Google

Crême bestrichen, hierauf aufeinandergelegt, die Ränder mit einem feinen, scharfen Messer rund herum gleich geschnitten. Die Torte wird hierauf mit beliebiger Glasur überzogen, und, nachdem diese trocken ist, nach Geschmack mit Früchten verziert.

1523. Gemischte Torte Nr. 1.

6 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 10 Deka Geruch-Zucker und 6 Eierdottern vermengt und 1/4 Stunde gerührt, hierauf 8 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln dazu gegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 1 Tafel geriebener Chocolate leicht eingemischt. Wenn man diese Masse dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform gefüllt hat, wird sie bei mittelmäßiger Hitze 1/2 Stunde in der Röhre gebacken, nach welcher Zeit man die Torte auf ein Sieb gibt und auskühlen läßt.

1524. Gemischte Torte Nr. 2.

8 Deka fein gestoßener Zucker werden mit 4 Eierdottern 1/4 Stunde gerührt, 8 Deka zerlassene Butter mit 8 Deka Mehl dazu gemengt, jedoch nach und nach, indem man immer 1 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Butter dazu rührt und zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 4 Eierklar leicht einmischt. Man füllt nun diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre 1/2 Stunde, worauf man sie auf ein Sieb gibt. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Rinde jener Seite, welche beim Backen oben war, weggeschnitten, hierauf mit beliebiger Crême oder Marmelade bestrichen, und die gemischte Torte Nr. 1, welche wie die erste beschnitten wurde, darauf gelegt. Sollten die Ränder nicht genau aufeinander passen, so werden sie mit einem scharfen, dünnen Messer gleichgeschnitten und wird die ganze Torte mit beliebiger Glasur überzogen. Nach Belieben kann man den fest geschlagenen Schnee von 2 Eierklar mit 6 Deka Zucker und 1 Tafel geriebener Chocolate vermengen und die Torte damit füllen.

1525. Torteletten.

Von jeder der angegebenen Tortenmassen können Torteletten gemacht werden, und zwar werden Wandelformen mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht, hierauf mit irgend einer bereiteten Tortenmasse gefüllt und diese in der Röhre gebacken, dann mit beliebigem Eis überzogen oder mit Zucker bestreut. Festere Tortenmassen, wie z. B. Zuckerteig, Linzerteig oder dergleichen, können, nachdem man sie fingerhoch ausgewalkt hat, mit einem Krapfen-Ausstecher in runde Scheiben ausgestochen, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eiern bestrichen, beliebig verziert und gebacken werden.

Anmerkung. Die Torteletten können auch beliebig gefüllt werden und zwar gibt man 1 Theil der Tortenmasse in eine Torteletteform, gibt in die Mitte haselnussgroß beliebige Marmelade oder Nussfülle. 8 Deka fein gestoßene Nüsse und 8 Deka Zucker, von 1 Eierklar der Schnee wird gut untereinander gerührt und die Masse damit gefüllt. Sehr geeignet für diese Torteletten ist die „Genueser-Tortenmasse“ (Nr. 1502).

1526. Über das Glasieren der Torten.

Gebackene Torten, welche vollkommen ausgekühlt sind, werden auf weißes Schreibpapier oder ein trockenes Blech so gelegt, daß jene Seite, welche beim Backen auf dem Bleche gelegen ist, nach oben kommt. Hat man nun die hiezu bestimmte Glasur bereitet, so wird selbe gleichmäßig über die Torte gegossen und das an der Seite Herabfließende mit einem breiten Messer immer wieder hinauf gestrichen und besonders

Digitized by Google

an jenen Stellen der Torte, welche nicht genügend überzogen sind. Nach ungefähr 2 Stunden wird diese Glasur trocken sein, worauf man die Torte zu Tische geben kann. Eine Torte jedoch, welche aus mehr als einer Platte besteht und gefüllt ist, wird, nachdem man die Ränder rund herum gleichgeschnitten hat, nach Belieben mit heißer Marmelade bestrichen, und erst wenn diese vollkommen trocken ist, nach obiger Angabe mit Glasur überzogen. Überzieht man aber eine Torte mit warmer Glasur, so muß dies schnell und mit möglichster Aufmerksamkeit geschehen, um sie gleichmäßig überziehen zu können, da man in diesem Falle nicht mit dem Messer nachhelfen und bestreichen darf.

1527. Über das Verzieren der Torten.

Glasierte Torten können auf folgende Arten verziert werden: Weiße und verschiedenfärbige spanische Windmasse wird mittelst einer Papierdüte oder Spritze arabeskenartig oder in beliebigem Dessin aufdressiert; in gleicher Weise kann man auch Schriften in beliebiger Größe und Stärke auf Torten anbringen. Ferner können glasierte Torten auch mit schwer eingesottenen Früchten oder in Zucker getauchten Früchten gemischt, mit in beliebige Stücke geschnittenem Zuckerrohr (Angelica), nach Geschmack belegt werden oder man verwendet hiezu statt eingesottenen Früchten Blumen von Tragantteig, welche man mit Eierklar, gemischt mit Zucker, an die Torte befestigt.

1528. Das Aufdressieren spanischer Windmasse oder dergleichen mittelst Papierdüte.

(Hierzu Abbildung auf Tafel I., Seite 15).

Man dreht von weißem Schreibpapier eine Düte, welche man, damit sie ihre Form beibehält, mit einer Stecknadel befestigt. An dem spitzzulaufenden Punkte der Düte schneidet man etwas weg, um eine beliebig weite Öffnung zu erhalten. Man füllt nun die Düte bis über die Hälfte mit der betreffenden Schneemasse, faßt das leere Papier über der Masse mit dem Daumen und Zeigefinger zusammen und übt mit der Hand fortwährend einen leichten Druck aus, in Folge dessen die Masse heraustritt und man beliebige Figuren bilden kann. — Man kann auch eine kleine Form in die Papierdüte stecken, wodurch die Masse gerippt erscheint.

Zucker und Glasuren.

1529. Vom Zucker.

Der Zucker wird verschiedenartig gestoßen und mit der Gesundheit unschädlichen Ingredientien gefärbt, als Zierde zu Bäckereien verwendet; man gebraucht denselben auch oft mit einer Mischung von in Dunst gekochten schwarzen Nüssen und Angelica (Zuckerrohr), welch' beides man mit dem Wiegenmesser in der Größe des Hagel-Zuckers schneidet. Will man Hagel- oder gefärbten Zucker aufbewahren, so muß dieser in vollkommen trockenem Zustande sein, weßhalb man ihn einige Tage an einem luftigen Ort stehen läßt, denselben dann in Gläser füllt und diese verschließt.

1530. Hagel-Zucker (Grob-Zucker).

Zur Bereitung des Grob-Zuckers verwendet man den feinsten und weißesten Zucker; man stoßt ihn im Mörser, jedoch nicht fein und schüttet ihn dann auf ein feines Haarsieb. Das Durchgefallene davon gibt den feinsten Staub-Zucker; das Zurückgebliebene wird hierauf durch ein gröberes Sieb gesiebt, wodurch man einen

Digitized by Google

minder feinen Zucker zum Bestreuen erhält und den Rest läßt man durch einen Durchschlag fallen, wodurch Hagel-Zucker entsteht, der in der Größe von kleinen Hanfkörnern sehr häufig als Verzierung zu Bäckereien verwendet wird.

1531. Rother Zucker.

Man gibt auf einen Teller den nöthigen Hagel-Zucker, befeuchtet diesen mit einigen Tropfen Alkermessaft oder aufgelöster Cochenille-Farbe (beides ist in der Apotheke zu bekommen) und mengt dieses mit einem Blechlöffel so lange durcheinander, bis der Zucker eine gleichmäßig schöne rothe Farbe angenommen hat und vollkommen trocken ist. Will man ihn dunkler haben, so muß man ihn nach dem Trocknen nochmals färben. Das Befeuchten muß jedoch immer nur im geringen Maße geschehen, weil zu viel Feuchtigkeit den Zucker auflösen könnte; man kann den gefärbten Zucker, wenn die Zeit drängt, auch in der Röhre trocknen lassen, jedoch ist es besser dies an der Luft zu thun. Nicht allein Hagel-Zucker, sondern auch der ganz feine Zucker wird auf diese Weise gefärbt, nur muß man letzteren, nachdem er trocken geworden ist, wieder stoßen und sieben. Wenn der Zucker vollkommen getrocknet ist, wird er in einem Glase aufbewahret.

1532. Gelber Zucker.

Dieser wird wie „Rother Zucker" (Nr. 1531) bereitet, nur daß man statt Alkermessaft, Eierdotter hiezu verwendet.

1533. Grüner Zucker.

Dieser wird auf dieselbe Weise wie der „Rothe Zucker" (Nr. 1531) bereitet, nur daß man statt Alkermessaft und Cochenille, Spinattopfen hiezu verwendet.

1534. Blauer Zucker.

Derselbe wird so wie der „Rothe Zucker" (Nr. 1531) bereitet, nur verwendet man hiezu eine Auflösung von Indigo und Cochenille. (Beides ist in der Apotheke zu bekommen.)

1535. Blau-grauer Zucker.

Dieser wird wie der „Rothe Zucker" (Nr. 1531) bereitet, nur daß man statt Alkermessaft Veilchensaft (in der Apotheke zu bekommen) hiezu verwendet.

1536. Brauner Zucker

wird wie der „Rothe Zucker" (Nr. 1531) bereitet, nur daß man statt Alkermessaft, Chocolate hiezu verwendet und zwar gibt man Chocolate-Tafeln auf einem Blech in die Röhre, läßt sie warm werden und nimmt sie heraus, sobald sie so weich sind, daß man den Finger ganz durch die Zelteln drücken kann, worauf man sie in eine tiefe Schüssel gibt und mit einigen Löffeln kochenden Wassers zu einer dicklichen Flüssigkeit abrührt, mit welcher man nun den Hagel-Zucker befeuchtet, worauf man ihn, wenn er vollkommen getrocknet ist, in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

1537. Geruch-Zucker (Vanille-Zucker).

In einen Mörser gibt man 1 Stange Vanille, stoßt diese mit Zucker sehr fein, siebt beides durch ein feines Sieb, worauf man die zurückbleibende Vanille wieder mit Zucker im Mörser verarbeitet und wieder siebt. Dieser Geruch-Zucker wird wie jeder andere in gut verschlossenen (verkorkten) Gläsern aufbewahrt.

Digitized by Google

1538. Rosen-Zucker.

Man gibt auf einen Teller fein gestoßenen Zucker und befeuchtet diesen mit einigen Tropfen echten Rosenöles, vermengt dies gut, läßt es trocknen und fährt so fort, bis der Zucker genügend Rosengeruch angenommen hat. Nachdem man ihn dann nochmals gestoßen und gesiebt hat, wird er gut verschlossen an einem trockenen, jedoch nicht warmen Ort aufbewahrt.

Man kann diesen Zucker auch auf folgende Art bereiten: Man pflückt ganz frische, gesunde, vollkommen trockene Rosen, gibt die Blätter davon in ein trockenes Glas und legt auf dieselben Zuckerstücke, verschließt das Glas sehr gut und läßt es so einige Wochen stehen. Dann nimmt man den Zucker, der den Rosengeruch angezogen haben wird, heraus, stoßt ihn fein und verwendet ihn. Sollte der Geruch des Zuckers zu stark sein, so mischt man ihn mit gewöhnlichem Zucker. Auf dieselbe Art wie Rosen-Zucker wird auch Reseda-Zucker bereitet.

1539. Veilchen-Zucker.

Man bereitet denselben von ganz frischen, jedoch trockenen Veilchen (ohne Stengeln) auf die gleiche Weise wie den Rosen-Zucker von frischen Rosenblättern.

1540. Kaffee-Zucker.

Zu 24 Deka feinen Zucker gibt man einen schwachen Kaffeelöffel voll starker Kaffee-Essenz, rührt dieses gut untereinander und läßt den Zucker vollkommen trocknen, worauf man ihn nochmals stoßt, dann siebt und in einem wohl verschlossenen Glase aufbewahrt.

1541. Citronen- und Orangen-Zucker.

Man reibt die rauhe Seite eines Stück Zuckers leicht an einer Citrone ab. Dieser so gelb gewordene Zucker wird dann mit einem Messer abgeschabt, worauf man mit dem Reiben an der Citrone fortfährt, bis der ganze Zucker aufgerieben ist, worauf man ihn, sobald er trocken geworden ist, stoßt, siebt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt. Ebenso bereitet man Orangen-Zucker.

1542. Vom Klären (Läutern) des Zuckers und dessen verschiedenen Graden.

Das richtige Vorgehen beim Zuckerkochen erfordert nicht allein viel Geschicklichkeit, sondern auch Übung und große Aufmerksamkeit, wobei man sich alles hiezu Nöthige in Bereischaft halten muß. Eine Hauptbedingung zum Gelingen dieser Arbeit ist die gute Wahl des Zuckers; man findet oft unter den besten Gattungen nicht den hiezu geeigneten. — Der Zucker muß ganz weiß, feingrieslich, krystallisierend sein. Um recht klaren Zucker zu Stande zu bringen, kocht man denselben mit weichem Wasser. Man nimmt 40 Deka Zucker, schlägt ihn in kleine Stücke, gibt ihn in einen Schneekessel, gießt $^1/_2$ Liter Wasser darauf und läßt ihn stehen, bis er sich aufgelöst hat. Nun mischt man den Schnee von 1 Eierklar zu dem Zucker und rührt diesen nur, bis er warm ist, während des Kochens nicht mehr; hierauf stellt man den Kessel auf das Feuer und zieht, sobald der Zucker steigt, denselben etwas zurück und gießt, wo der Zucker am stärksten aufkocht, einige Löffel kaltes Wasser dazu; dies befördert das Aufsteigen des Schaumes, den man aufs sorgfältigste beseitigen muß. Der Kessel wird sodann dem Feuer etwas näher gestellt, der Zucker, sobald er in die Höhe geht, nochmals mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt und der vorhandene Schaum beseitigt. Dasselbe wiederholt man noch

Digitized by Google

ein drittes Mal und gibt dann den Saft von $^1/_2$ Citrone dazu, wodurch sich vom Zucker noch das letzte Unreine ausscheiden wird, welches man noch abschäumt. Hierauf wird er als vollkommen klar durch ein Tuch geseiht und verwendet.

Beim Kochen des Zuckers kennt man 6 Grade, und zwar:

Zucker zum Breitlauf. Kocht man den Zucker nach dem Klären desselben noch so lange fort, daß er von einem hineingesteckten und wieder herausgezogenen hölzernen Löffel in breiten, schweren Tropfen herunterfällt, so hat er den Grad „zum Breitlauf" erlangt.

Zucker zur Perle. Wenn man den Zucker nach dem erreichten ersten Grad noch weiter kochen läßt, so wird er sich beim Herausheben des Schaumlöffels in einen Faden ziehen, an welchem eine kleine Perle hängt, die in den Zucker zurückfällt. Er ist dann „zur kleinen Perle" gekocht.

Zucker zur großen Perle. Wenn dann nach weiterem Kochen die Perle nicht mehr in den Zucker fällt, so ist dies der Grad der „großen Perle."

Zucker zum kleinen Flug. Läßt man den Zucker bei immer gleich starkem Feuer noch kurze Zeit weiter kochen und fliegen, wenn man den Schaumlöffel heraushebt, ihn ablaufen läßt und von der inneren Seite stark anbläst, kleine weiße Bläschen davon, die an der äußeren Seite des Löffels sichtbar werden, so ist der Zucker „zum kleinen Flug" gekocht.

Zucker zum großen Flug. Wenn nach weiterem Kochen beim Blasen durch den Schaumlöffel große Blasen sichtbar werden, so hat der Zucker den Grad „zum großen Flug" erlangt.

Zucker zum Bruch. Hat nun der Zucker den fünften Grad erreicht, so läßt man ihn noch einige Minuten fortkochen, entfernt den Schaumlöffel und taucht ein in kaltem Wasser naßgemachtes Holzstäbchen daumenbreit tief in den Zucker, tunkt dieses schnell wieder in das Wasser und versucht, wenn man mit den Fingern daran drückt, ob der Zucker wie Glas kracht und abbricht. Ist dies der Fall, so ist er im Grad „zum Bruch."

Zuckerfäden zum Spinnen. Um mit reingekochtem Zucker etwas umspinnen zu können, läßt man ihn bis zum sechsten Grad — in welchem Moment man 1 Messerspitze fein gestoßenen Alaun oder Weinstein dazugibt — sieden, gibt dann einige Tropfen solchen Zuckers auf eine Form, welche man mit Mandelöl bestrichen hat. Nun zieht man von diesem Zucker einen Faden, den man gleichsam wie einen Überguß um die Form windet. Beim Steifwerden des Zuckers im Schneekessel wird derselbe wieder warm gestellt. Alaun oder Weinstein wird aus dem Grunde mitgekocht, damit sich der Faden zum Spinnen länger erhält.

Caramel-Zucker. Läßt man den Zucker nach dem erreichten sechsten Grad noch weiter fortkochen, so wird er eine röthlich braune und später sogar schwarze Farbe annehmen; man gießt ihn dann je nach Bedarf, wenn er noch lichter oder schon dunkel ist, mit lauwarmem Wasser auf. 16 Deka Zucker kann man mit $^1/_4$ Liter Wasser aufgießen.

Anmerkung. Will man den gesponnenen Zucker zu kleinen Nestchen und dergleichen haben, so werden zwei große Kochlöffel auf zwei Sessel gelegt, ein blecherner Löffel in den überkühlten Zucker getaucht und dieser Löffel über den beiden Kochlöffeln von rechts nach links und wieder zurück möglichst schnell bewegt, und zwar so lange, als sich der Faden zieht. Alsdann taucht man den Löffel abermals in den Zucker und verfährt nach der obigen Angabe. Hat man nun genügend lange gesponnene Fäden, welche einem feinen Schleier ähnlich sind, so werden selbe mit der Hand von den Kochlöffeln behutsam abgenommen, mit einer Schere in beliebig große Stücke geschnitten und diese gleich einem Nestchen leicht zusammengelegt.

Digitized by Google

Will man jedoch von gesponnenen Zucker eine Kuppel formen, so benöthigt man hiezu eine blecherne Kuppelform oder man bedient sich einer andern beliebigen, runden, erhöhten Form, welche man mit feinem Öl oder ungesalzenem Speck bestreicht und über diese Form dann nach der obigen Angabe den Zucker spinnt.

1543. Zucker-Glasuren (Eis, Glace).

Unter Zucker-Glasur versteht man jenen vorbereiteten Zucker, den man zum Überziehen und Verzieren von Torten und Bäckereien verwendet, um diesen dadurch ein schönes Aussehen und feinen Geschmack zu geben. Alle hier folgenden Glasuren sind für die Masse der angegebenen Torten berechnet.

1544. Weißes Eis (Glace).

Man gibt in eine tiefe Schüssel 32 Deka fein gesiebten Zucker und rührt diesen mittelst eines nur zu derlei Arbeiten verwendeten Kochlöffels, mit dem Klaren eines kleinen Eies und dem Saft 1 Citrone durch beiläufig 1 Stunde gut ab. Sollte die Masse zu dick sein, so gibt man etwas Wasser, sollte sie zu dünn sein, etwas Zucker dazu und rührt wieder $^1/_4$ Stunde. Dieses Eis muß eine blendend weiße und glänzende Masse bilden, welche dick vom Löffel abläuft. Das Eis, bei welchem Eierklar dabei ist, muß am selben Tage verbraucht werden, denn wenn es länger steht, wird es hart.

1545. Rothes Eis.

Zu dem bereiteten weißen Eis rührt man noch soviel Alkermessaft (in der Apotheke zu bekommen) bis die Masse eine beliebig rothe Farbe angenommen hat, nur nimmt man statt Eiweiß Wasser.

1546. Grünes Eis.

Man mischt zu dem bereiteten weißen Eis ein wenig Spinat-Topfen, welchen man jedoch früher mit Staub-Zucker fein zerreibt, wodurch die Glasur eine schöne Farbe erhält. Der Geschmack dieses Eises ist jedoch nicht besonders angenehm, dasselbe wird daher nur zu Verzierungen verwendet.

Die Mischung von Spinat-Topfen und Alkermessaft gibt eine hübsche Farbe.

1547. Gelbes Eis.

Dasselbe wird wie weißes Eis bereitet, nur daß man 1 bis 2 Eierdotter gut dazurührt.

1548. Blaues Eis.

Dasselbe wird wie weißes Eis bereitet, zu welchem man etwas in warmem Wasser aufgelösten Indigo (in der Apotheke zu bekommen) kalt mischt.

1549. Braunes Eis.

Unter die weiße Glasur mischt man 16 Deka feine Vanille-Chocolate, gibt jedoch keinen Citronensaft dazu.

1550. Graues Eis.

Man bereitet weißes Eis und gibt etwas Veilchensaft (in der Apotheke zu bekommen) dazu.

1551. Früchten-Eis.

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei dem weißen Eis, nur daß man anstatt Citronen- beliebigen Früchtensaft dazugibt, nämlich das durchgestrichene Mark von

Digitized by Google

frischem Obst oder auch Marmelade, die man mit etwas lauem Wasser aufgelöst hat. Sollte dann die Farbe des Eises nicht schön genug sein, so kann man bei Roth mit Alkermes- oder Cochenille-Farbe, bei Gelb mit Eierdottern nachhelfen.

1552. Marmoriertes Eis.

Man bereitet weißes Eis, jedoch ohne Citronensaft. Wenn es schon genug gerührt ist, so gibt man im letzten Moment $^1/_2$ Tafel geriebene Chocolate dazu, die jedoch nur ganz leicht mit dem Eis vermischt werden darf.

1553. Eis mit Geruch.

Man kann jeder der gefärbten Eisgattungen einen angenehmen Geruch geben, indem man beliebigen Geruch-Zucker dazu verwendet.

1554. Kalte Conserve-Glasur.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 32 Deka fein gesiebten Zucker, zu diesem rührt man nach und nach $^1/_{16}$ Liter geklärten, kalten Zucker, dann 1 Eßlöffel Maraschino. Nachdem man dieses beiläufig 1 Stunde fein abgerührt hat, wodurch sich eine dicklich fließende Masse bilden soll (die Glasur darf nicht so dick sein, daß sie schwer vom Löffel tropft) wird eine Torte damit messerrückendick überstrichen, wenn es nothwendig ist, einige Minuten in der lauwarmen Röhre getrocknet und dann kalt gestellt. Beim Bestreichen der Torte bedient man sich eines Messers, das man immer in sehr heißes Wasser taucht, jedoch stets abtropfen läßt. Diese Glasur muß von glänzender, mattweißer Farbe und feinem Geschmacke sein. Man kann auf diese Art verschiedene Glasuren bereiten, indem man beliebigen Liqueur oder Geruch-Zucker beigibt. Der hiezu verwendete Staub-Zucker muß immer sehr fein gesiebt, der geklärte darf nicht wässerig, sondern soll kalt und dickfließend sein.

1555. Kaffee-Eis (Glasur).

32 Deka Zucker fein gesiebt und $^1/_{16}$ Liter sehr starker heißer Kaffee ohne Zusatz wird zusammen 1 Stunde gerührt. Es muß so dick sein, daß es schwer vom Löffel tropft. Dann wird die Glasur auf die Torte, Biscuit, Gugelhupf oder den betreffenden Gegenstand gegeben und mit einem Messer, welches man in sehr heißes Wasser taucht, auseinander gestrichen; auch die ablaufende Glasur mit dem Messer so lange hinaufgestrichen bis sie fest hält. Sollte die Glasur zu dick sein, so gibt man Kaffee, ist sie zu dünn, so gibt man Zucker nach. Das kann man nicht bestimmen, weil der Zucker nicht gleichhältig ist. Auf diese Weise kann jede beliebige Glasur gemacht werden, z. B. mit Punsch-Essenz, mit jedem beliebigem Früchtensaft.

1556. Chocolate-Eis.

Nachdem man in eine tiefe Schüssel 28 Deka fein gesiebten Zucker gegeben hat, werden 4 Tafeln Chocolate auf einem Blech in der Röhre so lange erwärmt, bis die Chocolate so weich ist, daß sich der Finger durchdrücken läßt. Man gibt sie sodann in eine Casserolle, gießt $^1/_{16}$ Liter siedendes Wasser darauf und rührt dies so lange auf dem Herd, bis die Chocolate vollkommen verrührt und glatt ist, worauf man sie heiß zu dem Zucker gibt und dies zusammen ungefähr $^1/_2$ Stunde rührt und dann verwendet. Sie muß dicklich laufend sein. Wenn die Masse zu dick ist, gibt man etwas warmes Wasser, wenn sie zu dünn ist, etwas Zucker nach, in beiden Fällen muß sie aber noch $^1/_4$ Stunde gerührt werden.

Digitized by Google

1557. Chocolate-Eis anderer Art.

Man gibt in eine Casserolle 24 Deka feine Chocolate, gießt $^1/_8$ Liter Wasser dazu und läßt sie darin auf dem Feuer auflösen, rührt die Masse fein ab und gibt dann 24 Deka Zucker und $^1/_8$ Liter Wasser dazu und verrührt dies gut. Diese Masse läßt man nun so lange kochen, bis sich, wenn man Daumen und Zeigefinger damit benetzt, ein dünner Faden zieht. Man nimmt sie dann vom Feuer und rührt sie noch in derselben Casserolle ungefähr $^1/_4$ Stunde, worauf man die Glasur über die Torte gießt und trocknen läßt. Dieses Eis soll braun, glänzend und spiegelglatt sein. Wenn man doppeltgebrannte Chocolate dazu verwendet, so wird die Glasur schwarz. Auch kann man 3 Tropfen Limonensaft dazugeben, worauf die Glasur nicht mehr kochen darf.

1558. Chocolate-Eis mit Butter.

Wird ebenso bereitet wie das „Chocolate-Eis" (Nr. 1556), nur mit dem Unterschied, daß man ungefähr 4 Deka Butter mitkochen läßt. Diese Glasur ist nur dann gut anwendbar, wenn die Torte denselben Tag genossen wird, weil bei langer Zeit sie durch die Butter matt wird.

1559. Durchsichtiges weißes Eis.

Man kocht eine verhältnißmäßige Quantität Zucker bis zum Breitlauf („Klären des Zuckers" Nr. 1542). Wenn eine Torte mit beliebiger heißer Marmelade überzogen und in der Röhre etwas übertrocknet ist, so gießt man den Zucker darüber und stellt die Torte kalt. Für einen Kuchen oder eine Torte von ungefähr 30 Deka rechnet man 24 Deka Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser zum Breitlauf gekocht.

1560. Orangen- oder Citronen-Eis.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 28 Deka fein gesiebten Orangen-Zucker und den Saft einer ganzen Orange. Dieses rührt man $^3/_4$ bis 1 Stunde zu einer dicken Masse, zu welcher man, falls sie zu dick ist, 1 Eßlöffel heißes Wasser geben kann. Man gießt dieselbe dann in eine Zuckerpfanne oder in Ermangelung einer solchen in einen Schneekessel oder eine Casserolle, stellt sie auf das Feuer und läßt sie da unter fortwährendem Rühren so lange stehen, bis die Masse wieder flüssig geworden ist. Nun wird die Torte sogleich damit überzogen, wenn es nothwendig ist, einige Minuten in der lauwarmen Röhre getrocknet und kalt gestellt. — Citronen-Eis wird ebenso bereitet.

1561. Punsch-Eis.

In das Orangen-Eis (Nr. 1560) werden 3 Löffel Rum gerührt.

1562—1565. Erdbeer-, Himbeer-, Ribisel-, Ananas-Eis.

Werden auf dieselbe Weise wie das Orangen-Eis (Nr. 1560) bereitet, nur daß man feinen Staubzucker ohne Geruch und statt Orangensaft ungefähr 6 Eßlöffel durchpassierten Saft von frischen Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder Ananas dazu verwendet.

1566. Liqueur-Eis.

Dabei ist dasselbe Vorgehen, wie beim Orangen-Eis (Nr. 1560), nur daß man nicht Geruch-, sondern gewöhnlichen Staub-Zucker und statt Orangensaft beliebigen Liqueur verwendet.

Digitized by Google

1567. Schnee-Glasur.

Man schlägt 2 Eierklar zu festem Schnee, gibt 28 Deka feinen Zucker, den Saft einer Citrone und 3 Eßlöffel voll durchpassiertes Erdbeer-Mark dazu und rührt dies durch $^3/_4$ bis 1 Stunde. Hierauf gibt man diese Masse auf die Torte, verstreicht erstere mit einem in heißes Wasser getauchten Messer, bestreut sie mit fein gesiebtem Zucker und läßt die Torte in der offenen Röhre durch beiläufig 10 Minuten trocknen. Das kann von jeder beliebigen Frucht gemacht werden.

Bäckereien.

1568. Wasserbrandteig. (Windbeutel, Spitzbuben.)

Man gibt in eine Casserolle $^3/_{16}$ Liter kaltes Wasser, $^3/_{16}$ Liter Milch, 21 Deka Butter und 1 Messerspitze Salz, gibt, wenn dieses kocht, unter beständigem Rühren 30 Deka Mehl dazu, worauf man es am Feuer so lange rührt, bis der Teig trocken ist und sich von der Casserolle löst. Der Teig wird nun in eine tiefe Schüssel geleert und nach gänzlichem Erkalten nach und nach mit 8 ganzen Eiern verrührt. Man faßt nun mittelst eines Eßlöffels beliebig große Teigstücke heraus, welche man in 3 Finger breiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech streift, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und in der ziemlich heißen Röhre gelb bäckt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man sie mit einem sehr dünnen Messer vom Bleche, schneidet sie an der Seite bis zur Mitte ein und füllt sie nach Belieben mit Vanille-Chocolate oder Crême, richtet sie erhöht auf einer Schüssel an und gibt sie warm oder kalt zu Tische. Nach Belieben können die Spitzbuben oder Windbeutel statt auf dem Blech in der Röhre, in sehr heißem Schmalze gebacken werden, und zwar legt man mittelst eines Kaffeelöffels Teigstücke beliebiger Größe in das heiße Schmalz ein, jedoch nicht zu viel auf einmal, da sie durch das Backen zweimal so groß werden. Wenn die Spitzbuben unter öfterem Schütteln der Casserolle auf beiden Seiten braun gebacken sind, werden sie einige Augenblicke auf Löschpapier gelegt, hierauf erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit Zucker bestreut und mit beliebiger Crême zu Tische gegeben. Die Spitzbuben können anstatt rund, auch länglich oder beliebig aufdressiert werden.

1569. Rehrücken (Tortenmasse).

Man treibt 16 Deka Butter flaumig ab, rührt nach und nach 24 Deka fein gestoßenen Zucker und 8 Eierdotter $^1/_2$ Stunde, vermengt es dann mit 12 Deka mit der Schale fein gestoßenen und passierten Mandeln, 12 Deka geriebener Chocolate und 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale, und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar mit 8 Deka Semmelbröseln oder schwarzen Brotbröseln leicht ein, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Rehrückenform füllt und bei geringer Hitze $^3/_4$ Stunden in der Röhre backen läßt. Wenn dies geschehen ist, stürzt man den gebackenen Rehrücken auf ein Sieb und überzieht ihn nach gänzlichem Erkalten mit Chocolate-Glasur. Wenn diese vollkommen trocken ist, spickt man den Rücken der Länge nach in 3 Reihen mit stiftlig geschnittenen Pignoli, oder abgezogenen ebenso zerschnittenen Mandeln, geschwellten, abgezogenen und ebenso geschnittenen Pistazien und zwar geschieht dies, indem man mit einer Dressiernadel vorsticht und die Pistazien und Pignoli so weit hineindrückt, daß sie zwei Drittheile hervorstehen.

Digitized by Google

1570. Mohnpasta (Tortenmasse).

Man treibt 18 Deka Butter flaumig ab, rührt 18 Deka Zucker $^1/_4$ Stunde dazu, gibt 6 Dotter gleichzeitig mit 18 Deka fein geriebenen und gestoßenen Mohn nach und nach hinein, 10 Deka fein geschnittenes Citronat, zuletzt den Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 18 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, mischt es sehr leicht ein, gibt dann die Masse in eine beliebige ausgefütterte Form und bäckt es in einer nicht sehr heißen Röhre 1 Stunde. Kann mit Zucker bestreut oder mit Chocolate-Glasur oder beliebiger Glasur überzogen und weiter wie der Rehrücken (Nr. 1569) behandelt werden.

1571. Stangeln von Biscuit-Teig.

Man rührt 8 Eierdotter und 2 ganze Eier mit 24 Deka Gerueh-Zucker $^1/_2$ Stunde, worauf man es mit 24 Deka Mehl leicht vermengt. Wenn man hierauf diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleinfingerdick aufgestrichen hat, wird selbe mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Hagel-Zucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, bestreut und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre blaßgelb gebacken. Wenn dies geschehen ist, schneidet man es sogleich in beliebig große Stangen.

1572. Wirtschafts-Biscoten.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 14 Deka fein gesiebtem Zucker und 14 Deka Mehl leicht vermengt, worauf man diese Masse in eine Papierdüte füllt, mittelst welcher man auf einem mit Schreibpapier bedeckten Backblech kleinfingerlange Biscoten oder beliebige Figuren aufdressiert, diese mit fein gestoßenem Zucker bestreut und bei geringer Wärme in der Röhre bäckt.

1573. Chocolate-Biscuit.

Man gibt in eine Casserolle 12 Deka Butter, 16 Deka Zucker, 4 Tafeln Chocolate und rührt dieses am Feuer so lange, bis es weich und glatt ist, worauf man 8 Deka mit der Schale gestoßene und passierte Mandeln dazugibt und gut vermengt. Man leert diese Masse dann in eine tiefe Schüssel und rührt sie so lange, bis sie kalt ist, worauf man 4 Eierdotter nach und nach dazumengt und den Schnee von 4 Eierklar mit 6 Deka Mehl leicht einmischt. Man streicht nun diese Masse fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, besäet sie mit abgezogenen, fein blätterig geschnittenen Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze ungefähr $^1/_4$ Stunde, nach welcher Zeit man sie sogleich mit beliebigen Formen zierlich ausstieht oder in 2 Finger breite und fingerlange Stücke schneidet und kalt zu Tische gibt.

1574. Chocolate-Biscuit.

50 Deka ganzer Zucker wird mit $^1/_4$ Liter Wasser aufgegossen und zum Flug gekocht. Von 6 Eierklar wird fester Schnee geschlagen und der gekochte Zucker hineingegossen und so lange gerührt bis zum Erkalten. Jedoch darf die Masse nicht zu kalt werden. Dann werden 25 Deka Chocolate in der Röhre erweicht, in eine Schüssel gegeben und mit 4 Eierklar flaumig abgetrieben. Dann wird es mit der ausgekühlten Masse vermengt und auf ein mit Wachs bestrichenes Blech beliebig aufdressiert als Biscoten, Kränzchen ꝛc. Das Blech kommt dann auf ein Brett, wird in eine überkühlte Röhre gegeben und so lange darin gelassen, bis sich eine Kruste gebildet hat. Die Biscuits werden nun mit dem Brett in der heißen Röhre gebacken, bis sie vollkommen trocken sind und hierauf, solange sie noch warm sind,

Digitized by Google

mit einem feinen Messer behutsam vom Bleche herabgenommen. Das Brett muß unter das Blech gegeben werden, weil sonst die Biscuits zu stark backen und in Folge dessen brechen würden.

1575. Biscoten.

Wenn man 8 Eierdotter mit 16 Deka Vanille-Zucker $^3/_4$ Stunden gerührt hat, wird nach dieser Zeit der Schnee von 8 Eierklar mit 14 Deka feinem Mehl leicht eingemischt. Mittelst einer Papierdüte oder Spritze wird diese Masse auf einem mit ungesalzenem Speck bestrichenen Blech biscotenartig aufdressiert, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und bei geringer Hitze in der Röhre gelb gebacken, worauf man sie mit einem dünnen Messer vom Bleche löst und auf ein Sieb legt. Statt Biscoten kann man von dieser Masse beliebig große Häufchen formen, welche ebenfalls mit fein gestoßenem Zucker bestreut und bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb gebacken werden. Wenn sie hierauf vom Bleche gelöst und vollkommen kalt sind, werden 2 und 2 aufeinandergelegt, inzwischen jedoch mit Marmelade bestrichen. Der fest geschlagene Schnee von 1 Eierklar wird mit 1 Eßlöffel fein gesiebtem Zucker und ebensoviel fein gestoßenen Nüssen gut vermengt und hierauf die Busserln statt mit Marmelade mit dieser Schneemasse gefüllt.

1576. Nuß-Biscuits.

Wenn man, wie es bei den Biscoten angegeben ist, Busserln (Nr. 1575) gebacken hat, werden diese auf der flachen Seite mit der dabei angegebenen Schneemasse bestrichen; hierauf wird 1 Eierdotter mit 1 Kaffeelöffel fein gestoßenen Nüssen, dem fest geschlagenen Schnee von 1 Eierklar und dem hiezu erforderlichen fein gesiebten Zucker zu einer dicken Masse gerührt, welche man in eine Papierdüte füllt und mittelst dieser auf jedes Busserl 5 Fäden nebeneinander aufdressiert. Diese werden hierauf mit 3 Fäden und endlich nur mit 1 belegt, dann mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet. Diese Biscuit-Busserln können nach Belieben auf der flachen Seite mit Marmelade bestrichen und, wenn diese trocken ist, mit durchsichtiger Glasur überzogen werden.

1577. Anisbrot (Kämmerer-Brot).

Man rührt 30 Deka fein gesiebten Zucker mit 12 Eierdottern und 2 ganzen Eiern $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden, nach welcher Zeit man 1 Eßlöffel Anis mit 36 Deka Mehl leicht einmischt, dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Bogenform füllt und bei mittelmäßiger Hitze 1 bis $1^1/_4$ Stunden backen läßt. Man kann es auch auf einem flachen Blech backen. Man stürzt es hierauf auf ein Sieb und läßt es hier erkalten, worauf man es in stark messerrückendicke Scheiben schneidet und diese nach Belieben in der überkühlten Röhre bäht. Nach Belieben kann man den Anis weglassen und statt gewöhnlichem Zucker Vanille-Zucker hiezu verwenden, wodurch es dann den Namen „Vanille-Brot" erhält.

1578. Bischofbrot.

Wenn man 6 Eierdotter mit 24 Deka Geruch-Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt hat, wird nach dieser Zeit der fest geschlagene Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 24 Deka Mehl, 4 Deka Nüssen, 4 Deka nudelig geschnittenem Citronat, 4 Deka Weinbeeren, ebensoviel Rosinen, 4 Deka abgezogenen Pistazien und 4 Deka ebensolchen Mandeln leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte bogenartige Form füllt und bei mittelmäßiger Hitze beiläufig 1 Stunde in der Röhre bäckt. Die Zeit des Backens läßt sich nicht genau bestimmen, da sich

Digitized by Google

diese darnach richtet, wie dick man die Masse in die Form gefüllt hat. Wenn das Bischofbrot fertig gebacken ist, stürzt man es auf ein Sieb oder Brett und schneidet das Brot erst den folgenden Tag in stark messerrückendicke Scheiben.

1579. Bischofbrot anderer Art.

Wenn man 24 Deka Butter flaumig abgetrieben hat, werden 28 Deka Gerucht-Zucker und 12 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses mit dem Schnee von 10 Eierklar gleichzeitig mit 30 Deka Mehl leicht vermengt, hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte bogenartige Form eingefüllt. 2 bis 3 Tafeln Chocolate werden auf einem Blech so erweicht, daß sich der Finger eindrücken läßt, worauf man die Chocolate in kleinfingerdicke Würfeln schneidet und diese, erst wenn sie vollkommen ausgekühlt sind, in die rohe Teigmasse, welche sich schon in der Form befindet, beliebig einlegt. Dieses Bischofbrot wird dann langsam bei mittelmäßiger Hitze beiläufig 1 Stunde gebacken.

1580. Nuss-Roulade.

Wenn man 6 Eierdotter mit 16 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt hat, wird zu diesem der fest geschlagene Schnee von 6 Eierklar mit 14 Deka Mehl leicht gemischt. Ein erwärmtes Backblech wird mit weißem Wachs bestrichen, mit Löschpapier leicht überwischt und nachdem es ausgekühlt ist, stark messerrückendick mit der oben angegebenen Teigmasse bestrichen, welche man in der Röhre blaßgelb backen läßt. Wenn dies geschehen ist, löst man den Teig mit einem dünnem, langen Messer vom Bleche los, bestreicht ihn auf dem Bleche liegend mit Nußfülle oder beliebiger aufgelöster Marmelade, in welch letzterem Falle man Semmelbröseln darüberstreut. Diese Fülle wird hierauf in den Teig gerollt, und zwar schlägt man den Teig auf der längeren Seite 2 Finger breit um, bestreicht diesen mit derselben Fülle, worauf man ihn ganz zusamenrollt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Hagel-Zucker besäet und noch einige Minuten in der Röhre trocknet. Das muß auf der heißen Platte geschehen. Nach gänzlichem Erkalten wird die Roulade in beliebige Stücke zerschnitten.

Anmerkung. Die Nußfülle wird auf folgende Art bereitet: 6 Deka gestoßene, passierte Haselnüsse, 6 Deka gestoßene Nüsse, 3 Eßlöffel Semmelbröseln und 1 Messerspitze geriebener Kaffee werden mit $^1/_4$ Liter siedender Milch aufgegossen und verrührt. Sollte es zu dick sein, so gibt man etwas Milch nach.

1581. Mandel-Roulade.

16 Deka Gerucht-Zucker und 8 Eierdotter werden zusammen $^1/_2$ Stunde gerührt, 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazu gegeben, gut verrührt und hierauf der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar mit 6 Deka Mehl leicht eingemischt. Man bestreicht nun ein mit Butter bestrichenes Blech stark messerrückendick mit der angegebenen Teigmasse, welche man bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gelb backen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird der Teig mit einem sehr dünnen langen Messer vom Bleche losgelöst, mit warmer Marmelade bestrichen, der Teig an der längeren Seite 2 Finger breit umgeschlagen, dieser ebenfalls mit Marmelade bestrichen und hierauf ganz zusammengerollt und noch einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen, worauf man es herausnimmt und nach gänzlichem Erkalten mit Zucker bestreut und in beliebige Stücke schneidet. Man kann davon auch Torten machen und zwar: Man streicht messerrückendick den Teig auf das Tortenblatt, läßt es lichtgelb backen und fährt so fort, bis man soviel hat als man braucht. Man kann diese Scheiben zu Obst-, Crême-Torten oder anderen verschiedenen Torten verwenden.

Digitized by Google

1582. Kronprinz Rudolf-Schnitten oder Torte.

32 Deka Geruch-Zucker und 16 Eierdotter werden 1 Stunde gerührt, 32 Deka abgezogene, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazugegeben, gut verrührt und hierauf der festgeschlagene Schnee von 8 Eierklar mit 12 Deka Mehl zu gleicher Zeit leicht eingemischt. Soll es eine Torte werden, so gibt man es in eine Tortenform 2 Finger hoch und bäckt es $^3/_4$ Stunden vorsichtig in der Röhre. Werden es Schnitten, so wird die Masse 3 messerrückendick aufgestrichen und lichtgelb gebacken. Dann wird die Hälfte sogleich mit beliebiger Marmelade bestrichen, die andere Hälfte daraufgelegt, etwas daraufgedrückt, mit einer Orangenglasur messerrückendick überzogen und sogleich mit einem runden Ausstecher halbmondförmig ausgestochen. Können auch beliebig ausgestochen und so der Reihe nach auf ein Blech überlegt werden. Auf die Mitte jeder Schnitte gibt man eine Weichsel und verziert sie mit fein geschnittener Angelika, grünen Mandeln, schwarzen Nüssen oder beliebig. Die Schnitten können auch mit beliebiger Farbe glasiert werden, so daß dieselben schattiert erscheinen.

1583. Genua-Schnitten.

Man benöthigt hiezu 18 Deka Butter, 18 Deka Zucker, 4 ganze Eier, 18 Deka Mehl und 1 Eßlöffel Rum, welches man auf folgende Art verwendet: Man gibt in eine tiefe Schüssel die oben angegebene Butter, welche man nur wenig rührt, damit sie nicht flaumig wird; zu dieser gibt man 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Zucker, welches man untereinanderrührt und so oft wiederholt, bis alle 4 Eier verwendet sind. Den Rest des Mehles und Zuckers gibt man zuletzt gleichzeitig dazu, verrührt es und mengt überdies 1 Eßlöffel Rum ein, worauf man diese Masse stark messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht und kurze Zeit in der Röhre lichtgelb bäckt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man das Blech aus der Röhre, schneidet den Teig mit einem langen, dünnen Messer auf dem Blech in zwei Theile, wovon ein Theil mit aufgelöster Marmelade bestrichen und mit dem zweiten Theil so bedeckt wird, daß die Ränder gleichmäßig aufeinanderliegen. Hat man hierauf den oberen Teig ebenfalls mit Marmelade bestrichen, so wird diese nach dem gänzlichen Erkalten mit einer durchsichtigen Glasur überzogen. Man schneidet das Ganze dann in fingerlange und 2 Finger breite Stücke. Kann auch warm mit Chaudeau angerichtet werden.

Anmerkung. Bei Bereitung dieser Teigmasse darf immer nur wenig gerührt werden, da dieselbe sonst beim Backen zerfällt. Kann wie die Kronprinz-Schnitte behandelt werden.

1584. Chocolate-Schnitten.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 16 Deka Butter, welche man ganz wenig rührt und vermengt dieses nach und nach mit 16 Deka Zucker, 6 Eierdottern, 16 Deka mit der Schale gestoßenen und passierten Mandeln und 16 Deka geriebener Chocolate, worauf man den Schnee von 6 Eierklar mit 12 Deka Mehl leicht einmischt. Nun streicht man es auf ein mit Butter bestrichenes Blech stark messerrückendick auf und verfährt weiter, wie es bei den „Genua-Schnitten" (Nr. 1583) angegeben ist, nur werden sie statt mit durchsichtiger Glasur mit Chocolate-Glasur überzogen. Dieser Teig darf wie jener der Genua-Schnitten nicht lange gerührt werden, da er sonst beim Backen zerfällt.

1585. Anis-Schnitten.

Wenn man von 8 Eierklar einen steifen Schnee geschlagen hat, wird dieser mit 16 Deka gestoßenem Zucker, 12 Deka Erdäpfelmehl und 12 Deka gewöhnlichem

Digitized by Google

Mehl nach und nach vermengt, worauf man diese Masse fingerhoch auf Oblaten streicht, mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit überklaubtem Anis, bestreut und in beliebige Streifen schneidet, welche man auf einem Blech bei geringer Hitze in der Röhre backen läßt. Wenn sie halb gebacken, das heißt noch weich sind, werden sie auf eine erwärmte Bogenform gegeben und in der überkühlten Röhre vollkommen getrocknet.

1586. Mandel-Schnitten.

Wenn man 16 Deka Geruch-Zucker mit 1 Eierklar und 16 Deka abgezogenen, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln zusammen 1 Stunde gerührt hat, wird dieses mit 8 Deka sehr fein geschnittenem Citronat gut vermengt, worauf man diese Masse kleinfingerdick auf Oblatenstreifen auflegt und in der überkühlten Röhre auf einem Bleche trocknet. Wenn dies geschehen ist, werden die Schnitten herabgenommen und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1587. Punsch-Schnitten.

Man rührt 16 Deka fein gesiebten Zucker mit 6 Eierdottern $^1/_2$ Stunde, nach welcher Zeit man den festgeschlagenen Schnee von 6 Eierklar mit 10 Deka Mehl leicht einmischt und diese Masse stark messerrückendick auf ein mit Wachs bestrichenes, ausgekühltes Backblech aufstreicht und in der Röhre blaßgelb bäckt. Ein schon früher bereitetes, gebackenes Biscuit wird nach dem gänzlichem Erkalten in fingerdicke Würfeln geschnitten, welche man in verschiedenfärbigen Liqueur tunkt und hierauf auf das blaßgelb gebackene Biscuit auflegt und mit fein geschnittenem Citronat, gemischt mit Rosinen und Weinbeeren, bestreut. Die längere Seite des Teiges wird hierauf 2 Finger breit umgeschlagen, ebenfalls mit Biscuit belegt, worauf man den Teig ganz zusammenrollt, beiseite stellt, mit einem leichten Brett beschwert, nach ungefähr 1 Stunde das Brett abnimmt, den Teig mit Zucker bestreut und in beliebige Stücke schneidet.

1588. Thee-Schnitten.

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Geruch-Zucker, 4 Eierdottern und 1 ganzen Ei nach und nach gut vermengt, worauf man es $^1/_2$ Stunde rührt und nach dieser Zeit mit 1 Kaffeelöffel Rum und 16 Deka Mehl gut untereinandermischt. Ein mit Butter bestrichenes Backblech wird messerrückendick mit dieser Masse bestrichen, mit dem geschlagenen Schnee von 1 Eierklar überzogen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, überdies mit länglich geschnittenem Citronat, Rosinen, Weinbeeren, abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln und Pistazien besäet, in der überkühlten Röhre gebacken, dann in 2 Finger breite und fingerlange Stücke schief geschnitten und zum Thee serviert.

1589. Biscuit-Schnitten.

16 Deka fein gesiebter Zucker, 8 Eierdotter und 2 ganze Eier werden zusammen $^1/_2$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 16 Deka feines Mehl schnell einmischt, diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht, mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut, mit fein gesiebtem Zucker bestaubt und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gelb backen läßt. Man schneidet hierauf das gebackene Biscuit in 2 Finger breite und fingerlange Stücke.

1590. Brot-Schnitten.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 32 Deka Geruch-Zucker und 8 Eierdotter, welches man zusammen $^1/_2$ Stunde rührt, dann 32 Deka mit der Schale fein

Digitized by Google

gestoßene und passierte Mandeln dazurührt und hierauf mit dem fest geschlagenen Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Deka Semmelbröseln, 6 Deka Mehl, 1 Messerspitze Zimmt und ebensoviel Muscatnuss leicht vermischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgesehte „Anisbrotform" wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei geringer Hitze in der Röhre langsam backen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird das Gebackene herausgestürzt, nach gänzlichem Erkalten in stark messerrückendicke Scheiben geschnitten, welche man mit beliebiger Glasur überzieht und diese trocknen läßt.

1591. Butterbrot.

14 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka Citronen-Zucker und 2 Eierdottern nach und nach verrührt und dieses mit 16 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln, 1 Tafel geriebener Chocolate, 1 Messerspitze Zimmt und 8 Deka Mehl gut vermengt. Dieser Teig wird hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewallt, in beliebige Stücke ausgeschnitten, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit Ei bestreicht, hierauf bäckt, dann mit weißer Glasur überzieht und in der überkühlten Röhre trocknet. Nach Belieben kann man die ausgeschnittenen Stücke, nachdem sie mit Glasur überzogen sind, mit abgezogenen, fein geschnittenen Pistazien bestreuen, welches das Aussehen von fein geschnittenem Schnittlauch gibt.

1592. Weißer Nürnberger Lebkuchen à la Waldhauser.

Man rührt 9 Eierdotter $^1/_4$ Stunde, gibt nach dieser Zeit 56 Deka fein gestoßenen Zucker dazu, welches man zusammen sehr gut vermengt, worauf man es mit dem fest geschlagenen Schnee von 9 Eierklar $^3/_4$ Stunden lang rührt. Wenn dies geschehen ist, gibt man 8 Deka fein geschnittenes Citronat, 8 Deka fein geschnittene Orangenschalen, ebensoviel Citronenschalen, 2 Deka Zimmt, 3 gestoßene Gewürznelken, 1 Messerspitze Muscatnuss und 48 Deka feines, trockenes Mehl hinzu, rührt es gut untereinander und mischt zuletzt 48 Deka abgezogene, mit dem Wiegenmesser fein geschnittene und auf einem Blech in der Röhre gelb geröstete Mandeln leicht ein. Man schneidet nun von Oblaten runde Scheiben von beliebiger Größe, welche man 1 bis 2 Finger hoch mit der oben angegebenen Masse bestreicht, jedoch nicht bis an den äußersten Rand, da sie sich beim Backen leicht an das Blech anhängen. Man belegt nun die Mitte jeder einzelnen Scheibe mit einer abgezogenen Mandel oder 1 Stück fein blätterig geschnittenem Citronat, gibt sie auf ein Blech und läßt sie bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre backen, bis sie durch und durch trocken sind.

1593. Kleine Käse-Kuchen.

Man gibt in eine Casserolle $^1/_4$ Liter Milch und 8 Deka Butter, läßt dies zusammen kochend heiß werden, worauf man es mit 16 Deka Mehl vermengt und am Feuer so lange rührt, bis sich der Teig vom Löffel löst. Man leert nun diesen Teig in eine tiefe Schüssel, rührt ihn so lange, bis er kalt ist, und vermengt ihn nach und nach mit 3 ganzen Eiern, 12 Deka geriebenem Parmesankäse und etwas Salz. Von dieser Masse werden auf ein mit Butter bestrichenes Blech in fingerbreiter Entfernung nussgroße Stücke gelegt, welche, nachdem sie mit aufgeklopften Eiern bestrichen wurden, bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gebacken werden. Man richtet sie an, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und gibt sie warm zum Thee, oder als Vorspeise.

Digitized by Google

1594. Plunder-Kuchen.

21 Deka Butter werden mit 5 Deka Mehl auf einem Brett mit der Hand zu einen Teig verarbeitet, welchen man dann mit dem Nudelwalker flach drückt und an einem kühlen Orte rasten läßt. Hierauf gibt man in eine tiefe Schüssel 14 Deka Mehl, in dessen Mitte man 4 Deka in $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm gießt, leicht verrührt und zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn nun dieses Dampfel genügend gegangen ist, das heißt so, daß Blasen an demselben sichtbar sind, so gibt man zu diesem 5 Deka zerlassene aber nicht heiße Butter, 5 Deka gesiebten Zucker, 3 Eierdotter, eine Messerspitze fein geschnittene Citronenschale, 35 Deka Mehl und verrührt dieses Alles mit $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch, worauf man den Teig so lange abschlägt bis er sich vom Löffel löst. Auf einem mit Mehl bestaubten Brett wird dieser Teig fingerdick ausgewalkt, die oben angegebene Butter daraufgelegt, diese mit dem Teig so zusammengeschlagen, wie es bei dem „Butterteig feinster Art" (Nr. 1045) angegeben ist. Hat man nun diesen Teig 3 Mal zusammengeschlagen, und fingerdick ausgewalkt, so werden 3 Finger breite und ebenso lange Stücke geschnitten, diese auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech gegeben, wobei in die Mitte jedes einzelnen Stückes mit dem Finger ein Eindruck gemacht wird. Das Blech wird mit einem Tuche bedeckt, an einen warmen Ort gestellt. Wenn die Kuchen um die Hälfte höher geworden sind, bestreicht man sie mit aufgeklopften Eiern, gibt in die mit dem Finger gemachte Vertiefung beliebige Fülle und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze. Diese Kuchen erfordern sehr viel Aufmerksamkeit.

1595. Bretzeln von Zuckerteig.

Wenn man 6 hartgekochte, passierte Eierdotter mit 14 Deka Butter fein gestoßen hat, wird dieses auf ein Brett gegeben und mit 14 Deka Gernch-Zucker und 16 Deka Mehl zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Sobald der Teig steif geworden ist, wird er in nußgroße Stücke geschnitten und ferner wie es bei den „Vanille-Bretzeln" (Nr. 1637) angegeben ist, behandelt.

1596. Stefanie Krapfeln.

14 Deka abgezogene Mandeln werden mit 4 Eierdotter im Mörser sehr fein gestoßen und hierauf mit 14 Deka gesiebten Zucker verrührt. Zu dem festen Schnee von 8 Eierdottern, mit 14 Deka Zucker vermengt, werden die gestoßenen Mandeln gerührt, worauf man dann diese Masse in eine Papierdüte füllt und mit derselben auf einem mit Papier belegten Brett, kleine, aber gleichgroße Krapfen aufdressiert, mit Zucker bestreut, und in der heißen Röhre $^1/_4$ Stunde trocknen läßt. Man löst hierauf die Krapfen, so lange sie noch warm sind, vom Papier los und füllt sie nach gänzlichem Erkalten mit Crême, dessen Bereitung folgende ist: Der feste Schnee von 4 Eierklar wird mit 14 Deka Zucker vermengt und beliebiger Geschmack, wie Chocolate, Kaffee, Vanille ꝛc. beigegeben. Dann werden immer zwei und zwei zusammengelegt, mit dünner, warmer Marmelade bestrichen und mit beliebiger Glasur überzogen. Sie können auch mit geschlagenem Obers gefüllt werden, in diesem Falle werden sie aber nicht glasiert.

1597. Zuckerteig-Krapfeln.

28 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka Citronen-Zucker, dem Safte $^1/_2$ Citrone und 10 hartgekochten, passierten Eierdottern nach und nach verrührt, 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln dazu

Digitized by Google

gemengt, und dieses dann mit 30 Deka Mehl gut verrührt, worauf man es zu einem glatten Teig bearbeitet und diesen zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Der nun steif gewordene Teig wird hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt; mit einem Krapfenausstecher sticht man runde Platten aus, welche man neben einander auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und dann bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb backen läßt. Dann werden sie mit einem sehr dünnen Messer vom Bleche gelöst, worauf man sie auf ein Sieb oder Brett legt, und nach gänzlichem Erkalten mit spanischer Windmasse verziert, welche man mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknen läßt.

1598. Kleine Bäckerei von Zuckerteig.

Wenn man einen Zuckerteig (Nr. 1597) bereitet hat und diesen an einem kalten Orte rasten ließ, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, hierauf mit verschiedenen Formen in zierlichen Figuren ausgestochen, welche man mit Hilfe eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und nach Belieben mit fein geschnittenen Mandeln, gemischt mit Hagel-Zucker, besäet. Statt dessen kann man den mit Eier bestrichenen Zuckerteig mit abgezogenen, halbierten Mandeln oder mit in kleinere Stücke geschnittenem Citronat belegen und hierauf bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre blaßgelb backen.

1599. Zucker-Golatschen (Finger-Golatschen).

Wenn man von der oben angegebenen Masse einen Zuckerteig bereitet hat, wird er zugedeckt kalt gestellt. Der nun fest gewordene Teig wird auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, mit einem Krapfen-Ausstecher in runde Scheiben ausgestochen, welche man mit Hilfe eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech in fingerbreiter Entfernung nebeneinander legt. Hier drückt man sie mit dem Finger in der Mitte leicht ein, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze blaßgelb in der Röhre. Wenn dies geschehen ist, werden sie mit einem dünnen Messer vom Bleche gelöst, auf ein Brett oder Sieb gelegt, nach gänzlichem Erkalten mit fein gestoßenem Zucker bestreut und erhöht auf einer Schüssel angerichtet. In die durch das Eindrücken entstandene Grube gibt man beliebige Marmelade. Auch kann man kleine Kugerln davon machen, welche man mit dem Finger in der Mitte eindrückt und weiter wie oben gesagt behandelt.

1600. Berliner Zuckerteig.

Man treibt 24 Deka Butter flaumig ab, rührt 24 Deka Geruch-Zucker, 6 Eierdotter und 1 ganzes Ei nach und nach dazu, und vermengt es mit 8 Deka mit der Schale fein gestoßenen und passierten Mandeln, etwas Muscatnuss, Zimmt und gestoßenen Gewürznelken, rührt es mit 36 Deka Mehl gut untereinander, bearbeitet es hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett möglichst schnell zu einem glatten Teig, welchen man zugedeckt an einem sehr kalten Orte steif werden läßt. Wenn dies geschehen ist, walkt man den Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 Messerrücken dick aus, sticht beliebige, zierliche Figuren aus, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Hagel-Zucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, bestreut, oder nach Belieben in der Mitte mit Nüssen oder 1 Stückchen Citronat belegt und bei geringer Wärme in der Röhre blaßgelb backen läßt.

Digitized by Google

1601. Schwedische Bäckerei.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 28 Deka Butter, treibt diese flaumig ab, verrührt sie mit 6 hartgekochten, passierten Eierdottern, 1 Messerspitze Salz, ebensoviel Muscatnuss, fein geschnittener Citronenschale und dem Safte 1 Citrone, gibt 28 Deka Mehl dazu, mengt es gut untereinander und bearbeitet es zu einem glatten Teig, welchen man auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick auswalkt und hiervon mit einem runden Ausstecher Platten ausstich. Die Hälfte der Anzahl der ausgestochenen Platten wird in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Die noch übrigen auf dem Brette liegenden runden Platten werden jedes in der Mitte nochmals mit einem kleinen Ausstecher ausgestochen, um dadurch einen fingerbreiten Ring zu erhalten. Wenn dies geschehen ist, wird jede auf dem Blech liegende Platte mit einem solchen Ring so belegt, daß die Ränder gleichmäßig auf einander zu liegen kommen. Hat man die Reifen ebenfalls mit Eiern bestrichen, so belegt man sie nach Geschmack mit dünn ausgewalktem, zierlich ausgestochenem Teig, bestreicht diesen ebenfalls mit Eiern, bestreut mit Hagel-Zucker und läßt es bei geringer Hitze in der Röhre backen.

1602. Bäckerei von Linzerteig.

Wenn man von derselben Masse wie es bei den Mandelkarten (Nr. 1611) angegeben ist, einen Teig bereitet hat, wird dieser messerrückendick ausgewalkt, mittelst eines Ausstechers in runde Scheiben ausgestochen, welche man in fingerbreiter Entfernung nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Von den Teigabfällen werden bleistiftdicke Nudeln gewälzt, welche man gitterartig auf die Scheiben auflegt, jedoch nur so weit, daß rund herum ein schmaler Reifen bleibt, welcher, nachdem er mit Eiern bestrichen ist, mit einem bleistiftdicken Teigstreifen belegt wird, um dadurch das Gitter zu befestigen. Man bestreicht nun diese Verzierung ebenfalls mit aufgeklopften Eiern und bäckt diese runden Scheiben bei geringer Hitze in der Röhre gelb. Sie werden dann auf einem Brett oder Sieb kalt gestellt, worauf man die kleinen Vierecke der Verzierung mit beliebigem Eingesottenen belegt und mit Zucker bestreut.

1603. Bäckerei von Marzipan-Teig.

32 Deka abgezogene Mandeln werden mit $^1/_8$ Liter Wasser zu einem Teig gestoßen und mit 32 Deka fein gesiebten Zucker und dem Safte einer Citrone am Feuer so lange gerührt, bis der Teig trocken ist und sich vom Löffel löst, worauf man den Teig nochmals im Mörser fein stößt, dann auf einen Teller gibt und an einem kühlen Ort rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig in eine tiefe Schüssel gegeben und mit 32 Deka fein gesiebtem Zucker, 1 Eßlöffel fein geschnittenem Citronat und 1 Eßlöffel ebenso geschnittenen verzuckerten Orangenschalen gut verrührt und mit dem fest geschlagenen Schnee von 4 Eierklar und einem gehäuften Eßlöffel Mehl untereinander gemischt. Diese Masse wird dann auf einem Brett gut geknetet, messerrückendick ausgewalkt, in beliebigen Figuren ausgestochen, welche man auf ein trockenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre gelb bäckt.

1604. Früchten-Bäckerei von Marmelade.

Man gibt auf ein Brett nach Bedarf fein gesiebten Zucker, in dessen Mitte man eine Vertiefung macht und in diese so viel kalte feste Marmelade gibt, nun es zu einem festen Teig zu bearbeiten, von welchem man mit den mit Wasser befeuchteten

Digitized by Google

Händen beliebige Figuren, wie Kipfeln, Bretzeln und dergleichen formt. Diese Figuren werden auf weißes Schreibpapier gelegt und in der überkühlten Röhre getrocknet. Man kann zur Bereitung dieser Bäckerei auch dick verkochte Quitten-Masse verwenden.

1605. Anis-Bäckerei.

Man rührt 12 Eierdotter mit 20 Deka fein gesiebtem Zucker ½ Stunde und mischt dann den fest geschlagenen Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 20 Deka Mehl leicht ein, worauf man diese Masse fingerhoch auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre bäckt. Wenn dies geschehen ist, schneidet man es noch warm in beliebige Stücke oder sticht solche aus.

1606. Thee-Bäckerei.

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Butter, 24 Deka Zucker und 24 Deka Mehl, welches man mit ¼ Liter siedendem Wasser aufgießt und unter beständigem Rühren dick verkochen läßt, bis sich der Teig vom Löffel löst, worauf man es beiseite stellt und nach gänzlichem Erkalten mit 12 Eierdottern nach und nach verrührt. Dieser Teig wird hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und in beliebigen Formen, wie Bretzeln, Stangeln, Ringeln ꝛc. gelegt, welche man auf ein mit Butter-bestrichenes Backblech legt, mit Wasser bestreicht, mit Hagel-Zucker besäet und bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb bäckt.

1607. Haselnuss-Bäckerei.

16 Deka Zucker und der fest geschlagene Schnee von 2 Eierklar werden zusammen ½ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 16 Deka sehr fein gestoßene, passierte Haselnußkerne dazugibt und gut verrührt. Auf ein mit Oblaten belegtes Backlech gibt man von dieser Masse in 3 Finger breiter Entfernung nußgroße Stücke, welche man in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel eindrückt und die Masse in der Runde voneinander drückt, wodurch kleine Kränze geformt werden. Man bestreut diese mit fein gestoßenem Zucker und trocknet sie in der überkühlten Röhre. Wenn dies geschehen ist, werden die kleinen Kränze von den Oblaten abgeschnitten und nach Belieben vor dem Gebrauche in der Vertiefung mit Weichseln oder einem kleinen Stück Ananas, Citronat und dergleichen belegt. Nach Belieben kann man zur Bereitung der oben angegebenen Masse statt Haselnüsse fein gestoßene Pignoli, Pistazien, Mandeln oder gewöhnliche Nüsse verwenden.

1608. Kleine Bäckerei von Genua Teig.

Dieselbe Teigmasse, wie sie bei der „Genua Torte" (Nr. 1502) angegeben ist, wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform oder flache Casserolle gefüllt und bei mittelmäßiger Hitze blaßgelb gebacken. Man stürzt das Gebackene hierauf auf ein Brett und sticht mit beliebigen Ausstechern zierliche Figuren aus, welche man mit irgend einer Glasur überzieht und wenn diese trocken ist, nach Belieben mit spanischer Windmasse verziert.

1609. Conserve-Bäckerei.

Wenn man 16 Deka fein gesiebten Geruch-Zucker und 10 Deka Mehl mit dem fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar leicht vermengt hat, wird diese Masse in eine Spritze oder Papierdüte gefüllt, mittelst welcher man die Masse in beliebigen Figuren auf ein mit Wachs bestrichenes Blech legt, mit fein gesiebtem Zucker bestreut und bei geringer Hitze in der offenen Röhre trocknet. Wenn dies geschehen ist,

Digitized by Google

werden sie herausgenommen, mittelst eines feinen Messers vom Bleche gelöst und kalt werden gelassen. Man kann zu dieser Masse auch 1 Tafel geriebene Chocolate geben oder 1 Löffel Caramel-Zucker dazumischen.

1610. Karlsbader Ringeln.

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 8 Deka Zucker, 1 Messerspitze fein geschnittener Citronenschale und 6 hartgekochten, passierten Eierdottern nach und nach verrührt, 24 Deka Mehl dazugegeben, gut vermengt und dieser Teig dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett ein wenig bearbeitet, worauf man ihn zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, mit einem Krapfen-ausstecher in runden Platten ausgestochen, welche man in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher noch einmal aussticht, um daumenbreite Ringe zu erhalten. Die dadurch entstandenen Abfälle werden wieder zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte $^1/_4$ Stunde rasten läßt, nach welcher Zeit man ihn 2 Messerrücken dick auswalkt und weiter nach obiger Angabe behandelt. Mittelst eines Messers werden diese ausgestochenen Ringe auf einem mit Butter bestrichenen Blech nebeneinandergelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Hagel-Zucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, bestreut und bei geringer Hitze blaßgelb gebacken.

1611. Mandel-Karten.

24 Deka in Stücke geschnittene Butter wird mit 32 Deka schwarzem Mehl auf ein Brett gegeben, mit den Händen fein abgerebelt, 32 Deka Zucker, 32 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 1 Tafel geriebene Chocolate, etwas Zimmt und Muscatnuß dazugegeben, gut vermengt, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, in welche man 1 ganzes Ei und 2 Eierdotter gibt, mit einem Messer gut vermengt und hierauf zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, in Kartenform ausgestochen und in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Hier bestreicht man die Karten mit aufgeklopften Eiern, belegt sie mit abgezogenen, halbierten Mandeln und bäckt sie hierauf bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre, worauf man sie mit einem dünnen, langen Messer vom Bleche löst und auf einem Sieb oder Brett kalt werden läßt.

1612. Budapester Bäckerei.

8 Deka abgetriebene Butter werden mit 8 Deka Geruch-Zucker, 2 Eierdottern und 1 ganzen Ei nach und nach verrührt, 12 Deka Mehl mit 2 Messerspitzen Zimmt, etwas Muscatnuß und 1 gestoßene Gewürznelke dazugegeben, gut vermengt und zugedeckt an einen sehr kalten Ort gestellt. Wenn der Teig steif geworden ist, wird er auf einem mit Mehl bestaubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, in Karten- oder beliebige Formen ausgestochen und ferner wie die „Mandel-Karten" (Nr. 1611) behandelt.

1613. Mandel-Bäckerei.

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, rührt 14 Deka Citronen-Zucker, 1 ganzes Ei und 3 Eierdotter nach und nach dazu, worauf man es mit 14 Deka abgezogenen, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln und 14 Deka Mehl gut vermengt und auf einem Brett zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt ungefähr 2 Stunden an einem kalten Orte rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig fingerdick ausgewalkt und nach der Größe des Bleches, auf welchem er

Digitized by Google

gebacken wird, geschnitten. Dieser Teig wird auf einem Nudelwalker aufgerollt und auf einem mit Butter bestrichenen Blech abgerollt; dann mit aufgeklopften Eiern bestrichen und in der Röhre bei geringer Wärme blaßgelb gebacken. Hierauf wird das Gebackene mit einem runden Ausstecher in Scheiben ausgestochen, welche man zu 2 und 2 aufeinanderlegt, inzwischen jedoch mit Eingesottenem füllt.

1614. Preßburger Stangeln.

Man gibt auf ein Brett 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl, welches man zusammen mit den Händen fein abrebelt, hierauf 8 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 8 Deka Vanille-Zucker, 1 Messerspitze Muscatnuß und ebensoviel fein geschnittene Citronenschale, und bearbeitet dieses möglichst schnell mit 2 Eierdottern zu einem glatten Teig, welchen man zugedeckt an einem sehr kalten Orte steif werden läßt. Wenn man ihn hierauf auf einem mit Mehl bestaubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt hat, werden daumenbreite und fingerlange Stangeln geschnitten, welche man in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb bäckt. Wenn man sie hierauf vom Blech losgelöst und auskühlen gelassen hat, werden sie mit beliebiger, aufgelöster Marmelade bestrichen, und wenn diese vollkommen trocken ist, mit Glasur überzogen oder mit spanischer Windmasse verziert, welche man mit fein gestoßenem Zucker bestreut und trocknet.

1615. Mandel-Krapfen.

16 Deka fein gestoßene, passierte Mandeln, 16 Deka Zucker, 1 Messerspitze fein geschnittene Citronenschale, ebensoviel Zimmt und Gewürznelken und 1 Tafel geriebene Chocolate, dieses alles wird gut untereinandergerührt und der Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt. Diese Masse wird auf einem mit Zucker bestreuten Brett kleinfingerdick ausgewalkt, mit beliebigen Ausstechern in zierlichen Formen ausgestochen, 2 und 2 aufeinandergelegt, inzwischen in der Mitte mit ein wenig Eingesottenem gefüllt. Wenn dies geschehen ist, werden sie mit Hilfe eines Messers auf ein mit Wachs oder ungesalzenem Speck bestrichenes Backblech nebeneinandergelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet.

1616. Krapfen von Chocolate.

22 Deka Zucker, 1 Tafel geriebene Chocolate und der Saft 1 Citrone werden in einer tiefen Schüssel gut untereinandergerührt und mit dem Schnee von 1 Eierklar leicht vermischt. Mittelst eines Kaffeelöffels faßt man gleichgroße Stücke heraus, welche man mit dem Stiele eines zweiten Löffels loslöst und in kleinen Häufchen in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Oblaten belegtes Backblech gibt. Hier bestreut man sie mit stiftlig geschnittenen Mandeln und fein gestoßenem Zucker, trocknet sie bei geringer Wärme ungefähr 2 Stunden in der Röhre. Wenn sie sich vollkommen trocken anfühlen, werden sie aus der Röhre genommen, jedes einzelne abgeschnitten, jedoch so, daß die Oblate daranbleibt.

1617. Mandel-Bäckerei.

Der fest geschlagene Schnee von 8 Eierklar und 24 Deka Geruch-Zucker werden am Feuer so lange gerührt, bis die Masse heiß ist, worauf man 28 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene, oder mit der Schale gestoßene und passierte Mandeln dazugibt und fort am Feuer rührt, bis es durch und durch heiß und dicklich ist. Man stellt es hierauf vom Feuer weg und rührt es mit

Digitized by Google

1 Messerspitze Muscatnuss und ebensoviel Zimmt bis es kalt ist, worauf man diese Masse mittelst einer Spritze oder Papierdüte in beliebigen Figuren auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech aufdressiert und bei geringer Hitze in der Röhre backen läßt. — Nach Belieben kann man auch 1 Tafel geriebene Chocolate mit dieser Masse vermischen.

1618. Harte Mandel-Bäckerei.

16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar, sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker zu einem Teig gestoßen, hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalkt und in zwei Theile geschnitten, wovon man einen Theil mit Marmelade bestreicht, diesen mit dem zweiten Theil des Teiges bedeckt, leicht zusammendrückt, in beliebige Stücke schneidet, diese auf ein Blech gibt und in der überkühlten Röhre blaßgelb backen läßt, dann werden sie aus der Röhre genommen und nach gänzlichem Erkalten mit aufgelöster Marmelade bestrichen, welche, nachdem sie trocken ist, mit beliebiger Glasur überzogen wird.

1619. Mandel-Bäckerei mit spanischer Windmasse.

Wenn man dieselbe Masse bereitet hat, wie bei der „Mandelbäckerei" (Nr. 1617) angegeben ist, wird selbe auf 2 Finger breite und fingerlange Oblatenstreifen messerrückendick aufgestrichen und auf einem Backblech bei geringer Wärme in der Röhre blaßgelb gebacken; dann herausgenommen und nach gänzlichem Erkalten mit spanischer Windmasse beliebig verziert, mit Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet.

1620. Mandelbögen.

4 Eierklar werden in ein Schneebecken gegeben und zu steifem Schnee geschlagen, worauf man 20 Deka fein gesiebten Zucker dazugibt und dieses zusammen am Feuer so lange rührt, bis es heiß ist, was jedoch sehr aufmerksam geschehen muß, damit sich der Zucker nicht anbrennt. 8 Deka stiftlig geschnittene und 8 Deka mit dem Wiegenmesser geschnittene Mandeln, und der Saft 1 Citrone werden zu dem Zucker gegeben und dieses mit einem Backlöffel am Feuer so lange gerührt, bis es durch und durch heiß und dick ist, wobei man immer aufmerksam sein muß, daß sich die Masse nicht anbrennt. Diese dick verkochte Mandelmasse wird dann vom Feuer weggestellt und stark messerrückendick auf 2 Finger breite und fingerlange Oblatenstreifen gestrichen, welche man auf ein gebogenes in der Röhre erwärmtes Blech legt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknet.

1621. Mandelbögen anderer Art.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 16 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 16 Deka abgezogene, sehr fein geschnittene Mandeln dazugibt und dieses nochmals $^1/_2$ Stunde rührt. Ein mit Wachs bestrichenes Backblech wird messerrückendick mit Mandelmasse bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet. Wenn dies geschehen ist, wird es allsogleich in 2 Finger breite und fingerlange Stücke geschnitten, welche man auf ein erwärmtes, gebogenes Blech legt und nach gänzlichem Erkalten mit beliebigem Eis überzieht.

1622. Mandel-Kipfeln.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 16 Deka Zucker und 12 Deka abgezogenen, fein stiftlig geschnittenen Mandeln oder Pignoli sehr gut

Digitized by Google

vermischt, worauf man von dieser Masse mit Hilfe einer Papierdüte oder einer Spritze auf ein mit Wachs bestrichenes Blech Kipfeln formt und diese in einer überkühlten Röhre trocknet.

1623. Mandel-Busserln (Makronen.)

Wenn man 24 Deka Gerucb-Zucker, 16 Deka abgezogene mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln und 1 Eierklar zusammen 1 Stunde gerührt hat, werden mittelst eines Kaffeelöffels oder einer Spritze nußgroße Häufchen auf ein mit Oblaten bedecktes Blech aufgelegt, mit fein gesiebtem Zucker bestreut, und in einer überkühlten Röhre getrocknet, worauf sie von der Oblate herabgeschnitten werden.

1624. Grillage.

Man gibt in ein Schneebecken 16 Deka fein gesiebten Zucker und den Saft 1 Citrone und vermengt dies, sobald der Zucker gelb schäumt, mit 8 Deka abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln und ferner mit 8 Deka mit dem Wiegenmesser sehr fein geschnittenen Mandeln. Beliebig große, mit Öl bestrichene Muschel- oder andere Formen werden mit dieser warmen Masse gefüllt, welche man mit 1 ganzen Citrone fest in die Form preßt, damit man die an der Form befindliche Verzierung in die Masse fest eindrückt. Wenn dies geschehen ist, wird die eingedrückte Masse herausgestürzt (herausgeklopft) in eine Schüssel gegeben und in dieser Weise fortgesetzt, bis die Masse verarbeitet ist, welche jedoch während dieser Zeit immer warm gestellt sein muß.

1625. Ungarische Salami von Mandeln.

Man gibt in ein Schneebecken 16 Deka fein gesiebten Zucker, 1 Eierklar, 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln und 2 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmem Wasser aufgelösten Traganth (in der Apotheke zu bekommen), welcher jedoch durch ein Tuch geseiht wird. Dieses zusammen wird hierauf am Feuer so lange gerührt, bis sich die dick verkochte Masse vom Schneebecken löst, worauf man es mit 1 Eßlöffel Alkermessaft vermengt, auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Brett gibt und mit 8 Deka grob geschnittenen Mandeln, 8 Deka würfelig geschnittenem Citronat, 8 Deka fein geschnittenen Prunellen, 1 Messerspitze Zimmt, ebensoviel Muscatnuß und einigen gestoßenen Gewürznelken zu einem Teig bearbeitet und diesen wurstartig formt. Wenn dies geschehen ist, wird diese Salami in fein gesiebten Zucker, gemischt mit geriebener Chocolate gewälzt und 6 bis 8 Stunden in einer sehr kühlen Röhre getrocknet. Man schneidet sie wie die Salami fein blätterig.

1626. Pignoli-Busserln (Italienisch).

28 Deka Pignoli werden mit 2 Eierklar gestoßen, 16 Deka fein gesiebter Zucker dazugegeben und dieses zusammen zu einem Teig gestoßen, welchen man mittelst eines Kaffeelöffels oder einer Spritze auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in Häufchen auflegt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknen läßt.

1627. Nuss-Busserln.

16 Deka gewöhnliche, gestoßene Nüsse, 10 Deka fein gestoßene, passierte Haselnüsse, 1 Priese geriebener Kaffee und 16 Deka fein gestoßener Zucker, dieses alles wird zusammen gut verrührt und der Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt. Mittelst eines Kaffeelöffels werden nußgroße Stücke von dieser Masse herausgefaßt,

Digitized by Google

welche man in fingerbreiter Entfernung mit dem Stiele eines zweiten Kaffeelöffels auf ein mit Oblaten bedecktes Backblech legt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre langsam trocknen läßt. Wenn die Busserln von außen trocken und innen weich sind, werden sie von der Oblate herabgeschnitten.

1628. Chocolate-Busserln.

Wenn man 26 Deka abgezogene Mandeln mit 1 Eierklar sehr fein gestoßen hat, werden diese mit 20 Deka Vanille-Zucker und 2 Tafeln geriebener Chocolate in eine tiefe Schüssel gegeben, gut untereinandergerührt und der Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt und ferner wie die „Nuss-Busserln" (Nr. 1627) behandelt.

1629. Chocolate-Kugeln.

Man hält sich zu diesem Zwecke kleine Stücke Ananas, Citronat, Nüsse, von den Kernen abgelöste Weichseln, Pignoli, Mandeln oder dergleichen Früchte bereit. Hieraaf gibt man in eine Casserolle 24 Deka Chocolate, läßt diese weich werden, worauf man sie mit 24 Deka fein gesiebtem Zucker zu einem Teig schnell rührt. So lange dieser Teig noch warm ist, werden haselnussgroße Kugeln geformt, in deren Mitte man ein beliebiges Stück von den oben angegebenen Früchten einlegt und welche man auf ein mit Zucker bestreutes Brett legt. Wenn nun der Teig in dieser Weise vollkommen verarbeitet ist, werden die Kugeln in fest geschlagene Eierklar getaucht, hierauf in gefärbten Hagel-Zucker gewälzt, an der Luft getrocknet und aufbewahrt. Sollte die Chocolate-Masse zu trocken sein, so gibt man einige Tropfen warmen Wassers dazu.

1630. Chocolate-Bonbons (Stefanie-Confect).

Man rührt, wie es bei den „Chocolate-Kugeln" (Nr. 1629) angegeben ist, von 24 Deka Chocolate und 12 Deka Zucker einen Teig, welcher im warmen Zustande auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Brett gegeben und mit einem mit Zucker bestreuten Nudelwalker stark messerrückendick ausgewalkt wird. Wenn man schon früher den festgeschlagenen Schnee von 2 Eierklar mit 3 Deka Zucker und 1 Kaffeelöffel fein gestoßenen und gesiebten Mandeln, Nüssen oder Pignoli leicht vermengt hat, bestreicht man den ausgewalkten Chocolate-Teig messerrückendick mit dieser Masse, schlägt den Teig hierauf einmal über, und zwar so, daß die Ränder von allen Seiten gleich aufeinander liegen, worauf man diesen umgeschlagenen Teig ebenfalls messerrückendick mit der Schneemasse überzieht. Diese wird nun auch bedeckt, indem man den Teig noch einmal nach oben angegebener Art überschlägt. Wenn dies geschehen ist, wird der Teig in Daumen breite Stangen geschnitten, welche man in fingerbreite Vierecke schneidet und diese an der Luft trocknen läßt. Es wird ganz besonders aufmerksam gemacht, daß die Bereitung dieser Bonbons möglichst schnell geschehen muß, da die Chocolate-Masse, wenn sie ausgekühlt ist, steif wird. Sollte dieser Fall eintreten, so müßte man die Chocolate-Masse wieder in die Casserolle geben und durch Beimischung einiger Tropfen Wasser am Herd erwärmen. Statt der angegebenen Schnee-Masse kann man auch heiße Marmelade hierzu verwenden. Die oben angegebene zu einem Teig gerührte Chocolate wird im warmen Zustande in Papierkapseln, jedoch nur bis zu deren Hälfte gefüllt, hierauf mit ein wenig Marmelade belegt und dann die Kapseln mit der warmen Chocolate-Masse vollgefüllt und an der Luft getrocknet.

1631. Imitierte Kastanien.

16 Deka abgezogene, fein gestoßene Mandeln werden mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker nochmals gestoßen, und zwar so lange, bis es ein Teig geworden

Digitized by Google

ist, welchen man zu nußgroßen Knödeln formt, in deren Mitte ein kleines Stück Ananas oder Citronat oder ein Stück Nuß, Chocolate oder eine vom Kern gelöste Weichsel gelegt wird und worauf man die Knödeln auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Schreibpapier legt. Man faßt nun einen solchen Knödel mit einer Dressiernadel auf und taucht ihn in heiße Chocolate-Glasur, jedoch nur so weit, daß ein kleiner Fleck, in der Größe eines halben Kreuzers, trocken bleibt, worauf man sie auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Brett legt und trocknen läßt. Anstatt diese Knödeln mit Chocolate zu überziehen, können sie auch auf folgende Art bereitet werden: Man faßt einen Knödel mit einer Dressiernadel auf, taucht ihn in Eierklar, wälzt ihn in fein gestoßenem Zucker und hält ihn einige Minuten über die hellbrennende Spiritusflamme, wodurch er das Aussehen einer geschälten Kastanie erhält. — Endlich können sie auf eine dritte Art behandelt werden, indem man sie in gesponnenen Zucker taucht und in kleine Papierkapseln einsetzt.

1632. Indianer Krapfen von spanischem Wind.

Der fest geschlagene Schnee von 8 Eierklar wird mit 32 Deka fein gestoßenem Zucker leicht vermengt, worauf man diese Masse mittelst einer Papierdüte auf einem mit ungesalzenem Speck bestrichenen Blech in beliebig großen, spitzzulaufenden Häufchen aufdressiert, welche man mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknet. Wenn man von 16 Deka Mehl ein Biscuit bereitet und messerrückendick gebacken hat, wird dieses nach gänzlichem Erkalten mittelst eines Krapfen-Ausstechers in runde fingerdicke Scheiben ausgestochen. Von dem vollkommen trockenen und kalten spanischen Wind wird die Mitte des Bodens ausgeschnitten und weiter beinahe bis zur Spitze ausgehöhlt, was mit möglichster Vorsicht mit einem kleinen Messer geschehen muß, da er sehr leicht zerbricht. Wenn nun in dieser Weise alle ausgehöhlt sind, werden sie mit geschlagenem Obers, gemischt mit Vanille-Zucker, gefüllt, auf die oben erwähnten Biscuit-Scheiben gestellt und auf folgende Weise mit Chocolate- oder Conserve-Glasur überzogen. Man belegt einen Backlöffel mit einem solchen Krapfen und begießt diesen löffelweise mit heißer Chocolate-Glasur. Die Krapfen müssen gleichmäßig überzogen werden, wobei man den Backlöffel über eine Casserolle hält, damit die herabfließende Chocolate hineintropft und wieder verwendet werden kann. Man serviert die Krapfen sobald sie trocken sind.

1633. Indianer Krapfen.

In den festen Schnee von 10 Eierklar gibt man 16 Deka Zucker, 10 Eierdotter und 24 Deka Mehl, verrührt dieses leicht und schnell. Auf ein Backblech, welches man mit weißem Papier belegt, dressiert man mittelst einer Papierdüte, in welche man obige Masse einfüllt, eigroße Häufchen gleichförmig auf, welche man in der Röhre bei geringer Hitze langsam 1 Stunde gelb bäckt. Dann nimmt man selbe vom Blech, höhlt sie mit einem feinen Messer auf der unteren Seite aus, gibt immer zwei zusammen, bestreicht sie mittelst eines Pinsels mit dünner warmer Marillen-Marmelade und überzieht sie mit Chocolate-Glasur. Erst dann, wenn man selbe verwendet, werden sie auf der Seite auseinandergenommen und mit Obersschaum gemischt mit Zucker oder Crême gefüllt und serviert.

1634. Punsch-Krapfen.

Die Bereitung derselben geschieht wie sie bei den „Indianer-Krapfen" (Nr. 1632) angegeben ist, nur wird bei den Punsch-Krapfen der ausgehöhlte spanische Wind mit einem kleineren in Punsch-Essenz getauchten Stück Biscuit gefüllt. Man überzieht sie auch anstatt mit Chocolate-Glasur mit Punsch-Conserve (Glasur).

Digitized by Google

1635. Grazer Torteletten.

Wenn man 14 Deka Butter mit 16 Deka Roggenmehl fein abgerebelt hat, werden zu diesen 14 Deka mit der Schale fein gestoßene und passierte Mandeln, 14 Deka Geruch-Zucker, 1 Messerspitze Muscatnuss und ein ganzes Ei gegeben, welches man zusammen zu einem Teig bearbeitet und diesen zugedeckt an einem sehr kalten Ort rasten läßt. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett messerrückendick ausgewalkt, mit einem Krapfen-Ausstecher in runden Platten ausgestochen, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und schnell in der Röhre backen läßt. Sie werden dann mittelst eines Messers vom Bleche gelöst und auf einem Brett oder Sieb kalt werden gelassen. Unterdessen werden 14 Deka Zucker mit dem nöthigen Wasser („Klären des Zuckers" Nr. 1542) bis zum Spinnen gekocht, worauf man dieses mit 8 Deka abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln, ebensolchen Pistazien, fein geschnittenem Citronat und 1 Tropfen Alkermesaft gut vermengt, und jede Torte-lette mit 1 Kaffeelöffel von diesem belegt und trocknen läßt.

1636. Crême-Torteletten.

Man gibt auf ein Brett 12 Deka Mehl, 12 Deka Butter, 4 Deka Zucker, 5 hartgekochte, passierte Eierdotter und 1 Messerspitze fein geschnittene Citronen-schale, welches man zusammen zu einem Teig verarbeitet, diesen messerrückendick auswalkt, mit einem kleinen Ausstecher runde Scheiben aussticht, deren Ränder man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Die durch das Ausstechen entstandenen Teig-Abfälle werden zu dünnen Nudeln gewälzt, welche man auf die bestrichenen Ränder auflegt. Die Torteletten werden hierauf mittelst eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech gegeben. Man gibt in ein Schneebecken 16 Deka Vanille-Zucker, 8 Eierdottter, 1 Eßlöffel Mehl und $^3/_8$ Liter Obers, welches man zusammen am Feuer so lange rührt, bis es dick ist, worauf man es beiseite stellt und nach gänzlichem Erkalten die Torteletten mittelst einer Papierdüte füllt, die Teigränder mit Eiern bestreicht und dann in der Röhre backen läßt. Wenn dies geschehen, werden die Torteletten vom Blech genommen, mit Citronen-Glasur überzogen, die Ränder jedoch frei gelassen und in die Mitte jeder Einzelnen eine Weichsel gesteckt.

1637. Vanille-Bretzeln.

16 Deka in Stücke geschnittene Butter werden mit 24 Deka Mehl auf einem Brett fein abgerebelt, mit 16 Deka Vanille-Zucker und 1 ganzen Ei zu einem Teig bearbeitet, welchen man, nachdem er zugedeckt an einem kalten Orte $^1/_2$ Stunde gerastet hat, in nussgroße Stücke schneidet. Jedes Einzelne dieser Stücke wird bleistiftdick nudelförmig gewälzt, woraus man eine Bretze formt, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, nach Belieben mit Hagel-Zucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, besäet und bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb backen läßt.

1638. Anis-Bretzeln.

8 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 6 Deka Zucker, 3 Eierdottern und 16 Deka Mehl gut verrührt, worauf man diese Masse an einem kalten Orte zugedeckt einige Zeit rasten läßt. Nach ungefähr $^1/_2$ Stunde werden von dieser Teigmasse beliebig große Bretzeln geformt, welche man mit Hilfe eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Hagel-Zucker, gemischt mit Anis, besäet und bei geringer Hitze in der Röhre gelb backen läßt.

Digitized by Google

1639. Vanille-Bäckerei.

Wenn man 6 Eierdotter mit 16 Deka Vanille-Zucker 1 Stunde gerührt hat, wird diese Masse in Papierkapseln gefüllt, welche man auf einem Blech in die kühle Röhre gibt und die Zuckermasse trocknen läßt. Anstatt in Papierkapseln kann man diese Masse auch in Papierdüten füllen, welche man dann in Kleie oder Sand auf einem Blech einsetzt und ebenfalls in der kühlen Röhre trocknet. Diese getrocknete Zuckermasse kann in den Kapseln oder Düten serviert werden oder man löst sie vom Papier los und gibt sie gemischt mit anderem Backwerk zu Tische.

1640. Zelteln von Quitten-Marmelade.

Man gibt in ein Schneebecken 8 Deka fein gesiebten Zucker und 16 Deka Quitten-Marmelade, welches man zusammen am Feuer so lange rührt bis sich die Masse vom Schneebecken löst, worauf man sie auf ein mit fein gestoßenem Zucker bestreutes Brett gibt, mit 1 Eßlöffel sehr fein geschnittenem Citronat, etwas Muscatnuß und dem noch nöthigen Zucker zu einem Teig bearbeitet, diesen fingerdick auswalkt, in beliebige Stücke schneidet, diese auf weißes Papier legt und an einem luftigen Ort trocknen läßt.

1641. Schnee-Bäckerei von Quitten-Marmelade.

Der fest geschlagene Schnee von 2 Eierklar wird mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker und ebensoviel Quitten-Marmelade sehr gut verrührt, worauf man von dieser Masse nußgroße Stücke auf ein mit Oblaten belegtes Backblech gibt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und an einem luftigen Ort trocknen läßt.

1642. Gewöhnlicher spanischer Wind.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 16 Deka fein gesiebtem Zucker leicht vermengt, diese Masse hierauf in eine Papierdüte gefüllt, mittelst welcher man auf ein mit ungesalzenem Speck bestrichenes Blech gleich große Häufchen auflegt, diese mit fein gesiebtem Zucker bestreut und in einer kühlen und offenen Röhre trocknet. Man kann diese Masse statt mit einer Düte auch mit einem Löffel auflegen, wodurch man nockenförmige Häufchen erhält.

1643. Kleiner spanischer Wind.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 14 Deka Vanille-Zucker leicht vermischt und mittelst einer Papierdüte, einer Spritze oder einem Kaffeelöffel auf einem mit ungesalzenem Speck bestrichenen Backblech in spitzzulaufenden Häufchen aufdressiert, welche man an der Spitze mit 1 Pignoli oder abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln, oder ebensolchen Pistazien besteckt, das Ganze mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre langsam trocknen läßt.

1644. Krapfeln (Busserln) von spanischer Windmasse.

16 Deka fein gestoßener Zucker, von 1 Citrone der Saft und der fest geschlagene Schnee von 2 Eierklar, dieses alles wird zusammen $^3/_4$ Stunden gerührt. Man nimmt nun immer 1 Kaffeelöffel voll von dieser Masse heraus, welche man mit dem Stiele eines zweiten Kaffeelöffels in erhöhten Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech streift. Man bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und trocknet sie in der überkühlten Röhre, jedoch dürfen sie nur von außen trocknen, innen aber müssen sie weich sein. Wenn dies der Fall ist, werden sie vom Blech genommen, 2 und 2 aufeinandergelegt, inzwischen aber mit Marmelade befestigt.

Digitized by Google

1645. Bäckerei von spanischer Windmasse.

Wenn man den fest geschlagenen Schnee von 4 Eierklar mit 20 Deka Vanille-Zucker gut vermengt hat, wird diese Masse in eine Papierdüte gefüllt, mittelst welcher man auf einem mit Wachs oder ungesalzenem Speck bestrichenen Backblech, Kränzchen, Bretzeln, Busserln oder beliebige Figuren auflegt, welche mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit fein geschnittenen Mandeln, bestreut und in der überkühlten Röhre getrocknet werden.

1646. Zwieback (Grazer).

Man gibt auf ein Brett 16 Deka Mehl, 16 Deka fein gesiebten Zucker, 1 ganzes Ei und 1 Eierdotter, welches man zusammen zu einem Teig bearbeitet, woraus man einen Striezel formt, welchen man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, nach Belieben mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut und in der Röhre $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden bei mittelmäßiger Hitze backen läßt. Nach dieser Zeit wird der Striezel aus der Röhre genommen, in stark messerrückendicke Scheiben geschnitten, welche man in der überkühlten Röhre trocknet.

1647. Zwieback.

12 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 8 Deka fein gesiebter Zucker und 4 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und dieses dann mit 3 Deka in $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöster Preßgerm zu 84 Deka Mehl gegeben und gut vermengt. Der Teig wird so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, in fünf Theile getheilt, von welchen man 2 Finger lange und fingerdicke Würste formt, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und zugedeckt an einem warmen Orte noch einmal so hoch werden läßt. Wenn dies der Fall ist, werden sie auf dem Blech in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken, worauf man sie mit einem Messer vom Bleche loslöst und auf einem Brett oder Sieb erkalten läßt. Den folgenden Tag wird jedes einzelne an der Seite, der Länge nach, in zwei gleiche Theile auseinandergeschnitten, welche man mit der geschnittenen Seite auf ein trockenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht, mit Hagel-Zucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, bestreut und bei geringer Hitze in der Röhre lichtbraun bäht.

1648. Germ-Waffeln.

30 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 6 Eierdottern verrührt, 4 Deka Orangen- oder Citronen-Zucker, 4 Deka in $^1/_8$ Liter Milch aufgelöste Preßgerm, eines nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar gleichzeitig mit 30 Deka Mehl leicht eingemischt. Man läßt nun den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen, bis er um den dritten Theil höher geworden ist. Beide Theile des Waffeleisens werden innen mit zerlassener Butter oder besser noch mit ungesalzenem Speck bestrichen, von der oben angegebenen Teigmasse 2 Eßlöffeln hineingegeben, das Eisen hierauf gut geschlossen, in die Glut gegeben und nach einigen Minuten auf die andere Seite gewendet und ebensolange in die Glut gelegt. Wenn die Waffel gelb gebacken ist, wird sie mit 2 Gabeln herausgefaßt, auf eine Schüssel gegeben und diese an einen warmen Ort gestellt. Man fährt nun mit dem Backen der Waffeln fort, bis die Teigmasse verbraucht ist, worauf man sie kurz vor dem Anrichten mit Zucker bestreut und mit Früchten- oder beliebigem warmen Überguß serviert. Die zuerst gebackenen Waffeln fallen

Digitized by Google

gewöhnlich nicht gut aus. Das Bestreichen des Eisens darf nicht zu stark geschehen, muß aber öfters wiederholt werden. Wenn man mit dem Backen der Waffeln zu Ende gekommen ist, darf das Eisen nicht gewaschen, sondern bloß mit dem Löschpapier gereinigt werden.

1649. Mandel-Waffeln.

24 Deka abgezogene Mandeln werden in einen Mörser gegeben und mit 2 Eierklar zu einem Teige gestoßen. Unterdessen werden 16 Deka Gerucb-Zucker mit 8 Eierdottern verrührt, dieses hierauf mit den sehr fein gestoßenen Mandeln gut vermengt und der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 6 Deka Mehl leicht eingemischt, worauf man sie wie die „Waffeln von Germteig" (Nr. 1648) bäckt.

1650. Geschlagene Waffeln.

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und dieses hierauf mit 16 Deka Mehl, 4 Deka fein gestoßenem Zucker und 1 Messerspitze Salz vermengt, worauf man es noch $^1/_4$ Stunde lang rührt. Unterdessen gibt man in einen Schneekessel $^1/_4$ Liter Schlag-Obers, welches man mit der Schneeruthe zu einem dicken Schaum schlägt, gibt dieses mit dem Schnee von 6 Eierklar zu der oben angegebenen Masse und mischt es leicht untereinander. Wenn man nun beide Theile des heißen Waffeleisens mit zerlassener Butter oder mit ungesalzenem Speck bestrichen hat, gibt man von der oben angegebenen Masse 1 Eßlöffel voll hinein, schließt das Eisen fest zu und verfährt bei dem Backen so, wie es bei den „Waffeln von Germteig" (Nr. 1648) angegeben ist.

1651. Biscuit-Waffeln.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 16 Deka fein gestoßenen Zucker, rührt 8 Eierdotter, einen nach dem andern dazu und mischt, nachdem es $^1/_2$ Stunde gerührt wurde, den Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 16 Deka Mehl leicht ein. Man besteckt nun eine Gabel mit ungesalzenem Speck und bestreicht mit diesem die beiden Theile des heißen Waffeleisens, füllt dieses mit 1 Eßlöffel von der oben angegebenen Teigmasse, schließt es gut zu und bäckt die Waffel wie es bei den „Waffeln von Germteig" (Nr. 1648) angegeben ist.

1652. Obers-Waffeln.

Man gießt in einen Schneekessel, welcher in zerhacktes Eis gestellt ist, $^1/_4$ Liter Schlag-Obers und peitscht dieses mit der Schneeruthe zu einem dicken Schnee, worauf man ihn zugedeckt eine Weile stehen läßt und die Buttermilch, welche sich nach dieser Zeit gesetzt haben wird, abgießt. Unterdessen werden 5 Eierdotter und 6 Deka Mehl mit etwas geschlagenem Obers glatt verrührt und dieses mit 4 Deka Orangen-Zucker und 1 Messerspitze Salz zu dem geschlagenen Obers gegeben, leicht vermengt und der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. 10 Deka zerlassene, aber überkühlte Butter wird hierauf dazugegossen und leicht eingemischt. Das Backen und die fernere Behandlung ist wie bei den „Waffeln von Germteig" (Nr. 1648).

1653. Skarnitzchen.

14 Deka fein gestoßener Zucker und 3 ganze Eier werden $^1/_2$ Stunde gerührt und nach dieser Zeit mit 10 Deka Mehl gut vermengt. Auf ein mit Wachs bestrichenes, gänzlich erkaltetes Backblech gibt man in 2 Hände breiter Entfernung $^1/_2$ Eßlöffel von der oben angegebenen Teigmasse, welche man mit dem Löffel messerrückendick in die Länge streicht. Man gibt das Blech hierauf in die Röhre und läßt es bei

Digitized by Google

nicht zu großer Hitze so lange darin, bis sich der Teig vom Blech lösen läßt; dann wird das Backblech aus der Röhre genommen, auf den warmen Herd gegeben, wo man ein Ende des gebackenen Teigstreifens an den spitzlaufenden Punkt der Skarnitzform hält, den Teig schief über die Form dreht, so daß er eine Düte bildet und dann auf einen Teller legt. Man wiederholt dieses Verfahren mit einer zweiten Skarnitzform, welche hierauf ebenfalls auf das Blech gelegt wird, worauf man die zuerst gedrehte Skarnitze von der Form abnimmt, auf ein Sieb legt und kalt werden läßt. In dieser Weise wird nun fortgesetzt, bis der Teig verbraucht ist. Hierauf wird $^1/_4$ Liter Schlag-Obers zu dickem Schaum geschlagen, mit 16 Deka Zucker und einer Kaffeetasse frischen Erdbeeren oder 12 Deka Geruch-Zucker, oder beliebiger Marmelade, oder auch mit 2 Tafeln geriebener Chocolate leicht vermengt und mit diesem dann die kalten Skarnitzchen gefüllt. Die Skarnitzchen sollen, sobald sie gefüllt sind, sogleich zu Tische gegeben werden, da sie nach Verlauf von 10 Minuten weich werden.

1654. Hobelspäne.

Der fest geschlagene Schnee von 4 Eierklar wird mit 4 Eierdottern, 12 Deka Zucker und 8 Deka Mehl gut vermengt. Ein mit Wachs bestrichenes, ausgekühltes Backblech wird mit dieser Masse dünn bestrichen und in der ziemlich heißen Röhre blaßgelb gebacken, worauf man selbe sogleich mit einem langen, feinen Messer in fingerbreite Streifen schneidet, diese jedoch über Kochlöffelstiele dreht und erst nach einigen Augenblicken hievon abnimmt, wodurch man ihnen die Form und das Aussehen von Hobelspänen gibt. Das Aufwickeln der Streifen über den Kochlöffelstiel muß möglichst schnell geschehen, da der Teig sonst zu steif wird und sich nicht aufwickeln läßt. Nach Belieben kann man in 2 Hände breiter Entfernung auf ein mit Wachs bestrichenes Blech $^1/_2$ Eßlöffel voll von der oben angegebenen Teigmasse auflegen, welche man mit einem Messer oder Löffel dünn in die Länge streicht und in der Röhre bäckt, bis sich der Teig vom Blech lösen läßt, worauf man einen Streifen nach dem andern schnell über einen Kochlöffelstiel aufwickelt und nach einigen Augenblicken abnimmt.

1655. Hohlhippen.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 22 Deka Mehl und 12 Deka Vanille-Zucker, gibt nach und nach 4 Eierdotter, 1 ganzes Ei und $^1/_2$ Liter Obers dazu und rührt dies sehr gut ab, bis es sich leichtflüssig vom Löffel spinnt. Ein flaches Hohlhippen-Eisen wird nun über Kohlenfeuer gehitzt; wenn es sehr heiß ist, bestreicht man es mit weißem Wachs, wischt es mit Fließpapier ab, überstreicht es nochmals leicht mit Wachs und gießt 1 Löffel voll von der bereiteten Masse auf das heiße Eisen, macht dieses leicht zu und legt es auf die Glut; erst nach und nach wird es dann ganz zusammengepreßt, damit der Teig nicht durch das zu schnelle Schließen des Eisens auseinanderfällt. Nach beiläufig 1 Minute wird das Eisen auf der Glut gewendet und nach eben so langer Zeit herausgenommen, aufgemacht, worauf die Hohlhippe eine gelbbraune Farbe haben soll. Man nimmt sie sodann schnell aus dem Eisen und rollt sie noch warm über das Hohlhippenholz oder einen Kochlöffelstiel. Hierauf wird wieder 1 Löffel von der Teigmasse aufgegossen und, wie oben gesagt, weiter verfahren, wobei immer nach einigen verfertigten Hohlhippen das Eisen mit Wachs bestrichen werden soll. Man muß besonders darauf sehen, daß das Feuer immer gleich erhalten und das Eisen stets gleichmäßig heiß bleibt.

Digitized by Google

1656. Hohlhippen mit Butter.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 14 Deka feines Mehl, 14 Deka Vanille-Zucker und 1 Prise Salz, gibt nach und nach 2 ganze Eier, 2 Dotter, 2 Eßlöffel voll Rum und $^1/_4$ Liter Obers dazu und rührt dieses sehr gut ab, worauf man noch 3 Deka zerlassene, ausgekühlte Butter gut dazu mischt. Von dieser Masse, welche flüssig vom Löffel laufen soll, werden nun, wie (Nr. 1655) angegeben, Hohlhippen gebacken.

1657. Obers-Hohlhippen.

Man rührt zu 12 Deka Mehl nach und nach $^1/_4$ Liter Obers, 2 ganze Eier und 8 Deka Zucker. Wenn dieses fein abgerührt ist, bestreicht man ein Blech mit weißem Wachs, wischt es mit Flußpapier ab, streicht nochmals Wachs leicht darüber und streicht die Masse messerrückendick darauf. Wenn sie gelb gebacken ist, schneidet man gleich, noch auf dem Herd, aus der Masse viereckige Flecken und rollt diese über ein rundes Holz oder einen Kochlöffelstiel auf.

1658. Von den klaren Sulzen (Gelées).

Um eine feine, tadellose Sulz bereiten zu können ist vor allem Anderen eine gute, geblätterte Hausenblase nothwendig; diese soll durchsichtig, fleckenlos und weiß sein, dabei einen bläulichen Schimmer haben. Es ist die feinste Gattung Zucker zu wählen und die größte Reinlichkeit zu beobachten, um eine ganz klare Sulz zu Stande zu bringen. Man macht süße Sulzen von frischen Blüten, von frischen Säften, von Wein und Liqueurs, dann solche, in welche man Früchte einlegt und endlich geschlagene süße Sulzen. Um die Hausenblase zu klären, geht man auf folgende Weise vor: Zu einer Sulz für 10—12 Personen nimmt man 8 Deka Hausenblase, zerschneidet sie mit einer Schere in kleine blätterige Stücke und wäscht sie dann schnell in lauem Wasser aus. Nun gibt man sie in ein sehr reines, womöglich enges Geschirr, gibt 1 Liter reines, kaltes Wasser darauf, stellt es auf ein schwaches Feuer bis es anfängt zu kochen, worauf man die Hausenblase etwas zurückzieht, damit sie nur noch an einer Seite langsam sieden kann. So läßt man sie ruhig an einem staub- und rauchlosen Ort durch beiläufig 3—4 Stunden fortkochen, bis sie endlich ganz aufgelöst, wasserklar und bis zum vierten Theil eingekocht ist. Es ist auch nicht rathsam, sich zum Klären der Hausenblase eines Zusatzes von abgeschlagener Eierklar, rohem Zucker oder Citronensäure zu bedienen. — Verwendet man die geklärte Hausenblase zu Crêmes, Blanc-mangers- oder Milchsulzen, so muß man dieselben um 2 Finger hoch mehr einkochen lassen, damit das Obers nicht durch das Wasser verdünnt wird. Man seiht dann die Hausenblase durch ein schütteres Tuch. Bei klaren Sulzen wird der geläuterte siedendheiße Zucker zu der geklärten kochenden Hausenblase gegossen und beides zusammen noch beiläufig 10 Minuten langsam kochen gelassen, dann gleich durch ein reines Tuch in eine tiefe Schüssel passiert, worauf man, erst wenn die Flüssigkeit etwas lau geworden ist, den betreffenden Geschmack, nämlich den beliebigen Früchtensaft, ebenfalls heiß, jedoch nicht siedend, weil dies der Farbe schaden würde, beigibt.

1659. Gebrauch von Gelatine zu klaren Sulzen.

Die Hausenblase, ein sehr kostspieliger Artikel und zur Bereitung von klaren Sulzen nothwendig gebraucht, kann heute durch Anwendung der Gelatine, welche ein unvergleichlich billigerer Artikel als die Hausenblase ist, mit gleich gutem Erfolge, ersetzt werden, und zwar ist deren Verwendung folgende: Man gibt in eine Casserolle $^1/_2$ Liter kaltes Wasser und löst in dieser unter beständigem Rühren 4 Deka weiße

Digitized by Google

Gélatine auf der heißen Platte auf. Alsdann wird das Klare von 2 Eiern zu leichten Schaum geschlagen und zu der heißen, jedoch nicht kochenden Gélatine gegossen; beides zusammen gut verrührt, hierauf in die heiße Röhre gegeben und so lange darin gelassen, bis das Eiweiß sich zusammengezogen hat und die Flüssigkeit sich hellklar zeigt, worauf man diese durch ein Tuch in eine tiefe Schüssel seiht. Während dieser Zeit werden 40 Deka Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser nach Angabe (Nr. 1542) geklärt, worauf man die heiße geklärte Gélatine und den heißen geklärten Zucker zusammenmischt und zu diesen dann den Saft von 4 Citronen gemischt, mit weißen Wein, welches zusammen $^1/_4$ Liter betragen soll, gibt. Diese Flüssigkeit, welche nun im Ganzen nicht mehr als 1 Liter betragen darf, wird nun, nachdem sie vollkommen überkühlt ist, in eine beliebige Form gefüllt, welche schon früher 1 Stunde in Eis eingegraben werden muß.

Anstatt $^1/_4$ Liter Citronensaft kann jeder beliebige Saft wie Ribisel, Weichsel, Ananas ꝛc. hiezu verwendet werden.

Mit 4 Deka Gélatine kann man einen Liter Flüssigkeit so viel Festigkeit geben, daß diese gut zusammenhält, und zwar besteht die Flüssigkeit aus $^1/_2$ Liter aufgelöster Gélatine, $^1/_4$ Liter geklärten Zucker und $^1/_4$ Liter Saft oder $^1/_2$ Liter beliebigen Früchtensaft, welcher genügend Süßigkeit enthält, in welchem Falle dann die Beimischung des $^1/_4$ Liter geklärten Zuckers entfällt. Zu bemerken ist noch, daß der Früchtensaft, wenn er zu dem geklärten Zucker und der aufgelösten Gélatine gemischt wird, immer warm sein muß.

1660. Orangen-Sulz. (Gelée d' oranges.)

Man seiht den Saft von 4 Orangen und 3 Citronen durch ein Tuch und gießt diesen Saft, der vollkommen klar sein muß, in $^1/_4$ Litermaß, wovon man den übrigen leeren Raum mit Wein auffüllt. Hat man 7 Deka Hausenblase in 1 Liter Wasser gekocht und haben sich dieselben, wie vorher erklärt wurde, zu $^1/_4$ Liter Flüssigkeit eingekocht, so gießt man zu diesem 40 Deka geläuterten, kochenden Zucker (Nr. 1542 $^1/_2$ Liter), zu welchem man während des Klärens ein fingerlanges Stück Orangenschale gegeben hat, läßt beides (Zucker und Hausenblase) zusammen noch beiläufig 10 Minuten kochen und seiht es dann durch ein feines, schütteres Leinwandtuch (Passiertuch) in eine tiefe Schüssel. Ist dies geschehen, so gibt man zu dieser heißen Flüssigkeit die bereits vorgerichtete Mischung von Orangen- und Citronensaft und Wein, welche, wie schon gesagt, $^1/_4$ Liter beträgt, verrührt dies zusammen, gibt, wenn es nöthig ist, noch etwas klaren Citronensaft dazu und gießt diese Sulzmasse, die nicht mehr als 1 Liter betragen darf, wenn dieselbe ausgekühlt ist, in eine beliebige Sulzform, welche man zuvor in gestoßenes Eis eingegraben hat, wobei zu beobachten ist, daß sie nicht schief, sondern ganz gerade stehen muß. Die gefüllte Form wird dann mit einem Deckel zugedeckt, etwas Eis darübergegeben, mit einem Tuche gut bedeckt und so bis zum völligen Sulzen durch 2 bis 3 Stunden an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form aus dem Eis genommen, einen Augenblick in's heiße Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, eine Schüssel darübergelegt, die Form in dieselbe gestürzt und dann langsam abgehoben. Die Sulz muß klar, durchsichtig und so weich sein, daß man bei der geringsten Bewegung ein Zittern derselben bemerken kann. Sie soll einen angenehm süß-säuerlichen Geschmack haben und im Mund zerfließen. Es versteht sich von selbst, daß man die Sulz gleich zu Tische gibt, weil sie sonst an Schönheit verlieren würde. Ebenso darf man sie auch nicht einen Tag in der Form stehen lassen, da sie dadurch weich werden, ihren Geschmack verlieren und selbst der Gesundheit schädlich werden würde.

Digitized by Google

1661. Gesulzte Orangen. (Gelée d' oranges en rubans.)

Die vorbereitete und zusammengemischte Masse zur Orangen-Sulz kann man auch, anstatt eine Form damit zu füllen, in Orangenschalen eingießen, und zwar verfährt man dabei folgendermaßen: Man schneidet oben einen Deckel weg, und zwar an der Stelle des Stengels, höhlt die Orangen mittelst eines Kaffeelöffels aus, so daß nur die obere Schale ganz dünn bleibt, die jedoch nicht zerrissen sein darf und legt alle ausgehöhlten Orangen gleich in kaltes Wasser. Wenn man nun die nöthige Zahl, z. B. 10 bis 12 Stück ausgehöhlt hat, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie auf einem Tuche einige Zeit liegen, damit das Wasser gut abtropft, stellt sie in's Eis, füllt die bereitete, ausgekühlte Masse ein, gibt den Deckel darauf, läßt sie sulzen und richtet sie zierlich auf einer Serviette an, wobei man abwechselnd ganze Orangen an Orangenspalten anreihen und inzwischen grüne Blätter geben kann. Man kann auch die Hälfte der fertigen Sulzmasse mit etwas Alkermessaft oder Cochenille färben und dann die Orangen abwechselnd weiß und roth löffelweise damit füllen, läßt aber jedesmal das Eingefüllte fest werden, bis man wieder eine andere Farbe aufträgt. Sind sie dann gesulzt, so schneidet man sie in Spalten auf. Da man die Orangen nur nach und nach anfüllen kann, muß man die beiden in tiefen Schüsseln befindlichen Sulzmassen, sowohl die weiße, als die rothe, an einen lauwarmen Ort stellen, damit sie nicht unterdessen stocken. Sollte dies doch geschehen sein, so kann man sie durch Warmstellen wieder auflösen.

1662. Citronen-Sulz. (Gelée de citrons.)

Dieselbe wird ebenso bereitet wie die Orangen-Sulz (Nr. 1660), nur daß man dazu den Saft von 6 Citronen und nur weißen Wein verwendet. Statt Orangenschale läßt man ebensoviel Citronenschale in dem Zucker mitkochen.

1663. Gesulzte Citronen (Gelée de citrons en rubans.)

werden auf die gleiche Weise wie „Gesulzte Orangen" (Nr. 1661) bereitet, in beliebige Stücke geschnitten und als Verzierung verwendet.

1664. Erdbeer-Sulz. (Gelée de fraises.)

Man klärt 40 Deka Zucker in 1 Liter Wasser (Nr. 1542), dann zerdrückt man $^1/_4$ Kilo frische Erdbeeren und gießt den dritten Theil von dem heißen, geläuterten Zucker darüber, deckt ihn gut zu und läßt ihn über Nacht stehen. In einem Theil des noch übrigen, geklärten Zuckers, welcher jedoch heiß sein muß, löst man des andern Tages 1 Prise Cochenille-Farbe oder einige Tropfen Alkermessaft auf, wozu man auch die Schale von 1 Citrone gibt, dieses zudeckt und noch heiß zu den Erdbeeren gießt, verrührt, durch ein Tuch seiht und dann heiß zu 7 Deka aufgelöster, siedender Hausenblase (Orangen-Sulz Nr. 1660) gibt. Man seiht hierauf diese Sulzmasse durch ein feines Leinwandtuch, gibt noch den Saft von 2 Citronen und so viel weißem Wein dazu, daß die ganze Masse 1 Liter beträgt und verfährt weiter wie bei der Orangen-Sulz. Man kann auch statt $^1/_4$ Kilo nur $^1/_8$ Kilo Erdbeeren, gemischt mit $^1/_8$ Kilo weißen und rothen Johannesbeeren (Ribisel), verwenden. Cochenille-Farbe und Citronensaft läßt man dann weg. Zu beobachten ist immer, daß Saft und Zucker zusammen nur $^3/_4$ Liter betragen dürfen und die Hausenblase $^1/_4$ Liter, also zusammen 1 Liter.

1665. Himbeer- und Ribisel-Sulz.

Werden wie Erdbeer-Sulz (Nr. 1664) bereitet.

Digitized by Google

1666. Ananas-Sulz. (Gelée d' ananas.)

Dieselbe wird wie Orangen-Sulz (Nr. 1660) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man in den Zucker Orangenschalen gibt, den Saft von nur 2 Citronen nimmt und statt Wein Ananassaft verwendet.

1667. Weichsel-Sulz

wird wie Orangen-Sulz (Nr. 1660) bereitet, nur daß man den Saft von eingekochten Weichseln verwendet.

1668. Kirschen-Sulz.

Wird wie Orangen-Sulz (Nr. 1660) bereitet, nur daß man Kirschensaft dazu verwendet.

1669. Sulz von frischen Kirschen. (Gelée de cerises.)

Man entfernt die Stengel von $^1/_4$ Kilo schönen, schwarzen, reifen Kirschen und von $^1/_4$ Kilo rothen Johannesbeeren (Ribisel), stoßt dies alles und läßt es über Nacht in einem irdenen Geschirr zugedeckt stehen, worauf man den Saft durch ein Tuch preßt; dann gibt man 40 Deka geläuterten heißen Zucker (Nr. 1542), in welchem man die Schale einer Citrone mitkochen ließ, zu 7 Deka heißer aufgelöster Hausenblase, läßt dieses zusammen 10 Minuten kochen, seiht es durch ein feines, schütteres Leinwandtuch, gießt nun $^1/_4$ Liter von dem durchgepreßten Saft dazu und verfährt weiter wie bei der „Orangen-Sulz" (Nr. 1660).

1670. Gemischte Sulz. (Gelée aux fruits.)

Man stoßt und preßt durch ein Tuch Erdbeeren, Himbeeren, Johannesbeeren (Ribisel) und Kirschen, zusammen $^1/_2$ Kilo, und verfährt wie bei der Sulz von frischen Kirschen (Nr. 1669).

1671. Sauerbeer- (Weinscharl-) Sulz. (Gelée d' épine-vinette.)

Man klärt 40 Deka Zucker und gibt zu diesem $^1/_4$ Liter sehr reife, abgezupfte, gereinigte Sauerbeeren und 1 fingerlanges Stück Citronenschale, läßt dies aufkochen und gießt, nachdem man diese Flüssigkeit durch ein Tuch geseiht hat, dieselbe zu 7 Deka aufgelöster siedendheißer Hausenblase, läßt dieses zusammen 10 Minuten kochen und seiht es dann gleich durch ein feines schütteres Leinwandtuch in eine tiefe Schüssel. Nun gibt man zu dieser Masse $^1/_4$ Liter weißen Wein, wodurch im Ganzen 1 Liter Flüssigkeit werden soll, rührt dieselbe und verfährt weiter wie bei der Orangen-Sulz (Nr. 1660).

1672. Wein-Sulz. (Gelée au vin.)

Wird wie Orangen-Sulz (Nr. 1660) bereitet, statt Orangen- und Citronen-Saft gibt man beliebigen Wein.

1673. Champagner-Sulz. (Gelée au vin de champagne.)

Wird wie Orangen-Sulz (Nr. 1660) bereitet, nur daß man hiezu statt Wein, Orangen- und Citronensaft, $^1/_4$ Liter Champagner verwendet und keine Orangenschale zu dem Zucker gibt.

1674. Punsch-Sulz. (Gelée au punch.)

Wird wie Orangen-Sulz (Nr. 1660) bereitet, nur daß man statt Wein, Punsch-Essenz oder Thee mit Rum gibt.

Digitized by Google

1675. Liqueur-Sulz. (Gelée au liqueur.)

Wird wie Orangen-Sulz (Nr. 1660) bereitet; statt Wein, Citronen- und Orangen-Saft nimmt man $^1/_4$ Liter beliebigen Liqueur.

1676. Vanille-Sulz. (Gelée à la vanille.)

Man klärt 40 Deka Zucker (Nr. 1542) und gibt gleichzeitig 1 Stange in Stücke geschnittene Vanille dazu. Nachdem man den geklärten Zucker durch ein Tuch geseiht hat, gibt man ihn heiß zu 7 Deka siedender Hausenblase, vermischt beides, seiht die Masse durch ein feines, schütteres Leinwandtuch, gibt den klaren Saft von 2 Citronen und so viel Kirschengeist oder Maraschino dazu, daß die ganze Masse mit der aufgelösten Hausenblase nicht mehr als 1 Liter beträgt und verfährt weiter wie bei der „Orangen-Sulz" (Nr. 1660).

1677. Veilchen-Sulz. (Gelée de violette.)

Man gibt in eine Porzellan-Schüssel 6 Deka frisch gepflückte Veilchenblüten und gießt 40 Deka siedendheißen, geklärten Zucker (Nr. 1542) darüber, gibt noch 1 Messerspitze Cochenille-Farbe oder 1 Tropfen Alkermessaft dazu und läßt dies zugedeckt über Nacht stehen. Des andern Tags läßt man es wieder heiß werden, seiht es durch ein Tuch und gibt es heiß zu 7 Deka aufgelöster, heißer Hausenblase, worauf man diese Sulzmasse durch ein feines, schütteres Leinwandtuch in eine tiefe Schüssel seiht, noch den klaren Saft von 2 Citronen und so viel Kirschenwasser oder Champagner, welcher vorzuziehen ist, dazu gibt, so daß das Ganze 1 Liter Flüssigkeit ausmacht, diese etwas verrührt und dann weiter wie bei der „Orangen-Sulz" (Nr. 1660) verfährt.

1678. Rosen-Sulz. (Gelée aux roses.)

Dieselbe wird auf die gleiche Weise wie die „Veilchen-Sulz" (Nr. 1677) bereitet, nur mit dem Unterschied, daß man statt Veilchenblüten 16 Deka Rosenblätter dazu verwendet, die man von ihren Staubfäden und allem Grünen befreit hat.

1679. Sulz von Orangen-Blüte. (Gelée au fleurs d' orange.)

Dieselbe wird auf gleiche Weise wie die „Veilchen-Sulz" (Nr. 1677) bereitet, nur daß man anstatt Veilchenblüten, 4 Deka frisch gepflückte Orangenblüten und statt Citronen-, Orangensaft nimmt.

1680. Sulz von Brunnenkresse. (Gelée au cresson de fontaine.)

7 Deka Hausenblase kocht man in 1 Liter Wasser und läßt dieses zu $^1/_4$ Liter einkochen; dann läutert man 40 Deka Zucker in $^1/_2$ Liter Wasser. Nachdem man hierauf 12 Deka ausgelesene Brunnenkresse gestoßen hat, preßt man sie durch ein Tuch. Diesen Saft, sowie jenen von 3 Citronen, gibt man in $^1/_4$ Liter Milch, stellt diese Flüssigkeit auf das Feuer, bis sie topfig wird, worauf man diese durch ein feines Tuch seiht. Nun gießt man den heißen, geklärten Zucker zu der siedenden Hausenblase, wozu man noch die geseihte Molke ($^1/_4$ Liter), ebenfalls im warmen Zustande, mischt, alles verrührt, durch ein feines Leinwandtuch laufen läßt und weiter wie bei der „Orangen-Sulz" (Nr. 1660) verfährt.

1681. Gestreifte Sulz. (Gelée en ruban.)

Nachdem man eine Orange-Sulzmasse bereitet hat, wird selbe in mehrere gleiche Theile getheilt und diese nach Belieben mit Spinattopfen grün, mit Alkermessaft roth, mit Veilchenblüten grau ꝛc. gefärbt. Diese verschieden gefärbten Sulzmassen

Digitized by Google

werden, immer mit den Farben wechselnd 2 Finger hoch in die Form eingegossen und jedesmal das Eingefüllte stocken gelassen, bevor man wieder Sulzmasse nachgießt und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Man muß dabei bedacht sein, daß immer gleich viel aufgegossen wird, wenn die Form voll werden soll.

1682. Klare Sulz mit Crême. (Gelée à la crême.)

Man macht eine klare Orangen- oder Citronen-Sulz, gießt davon in eine hohe, platte, in Eis eingegrabene Form so viel Sulzmasse ein, daß der Boden 2 Finger hoch damit bedeckt ist und läßt dieselbe stocken. Nachdem man schon vorher Reis mit Crême, oder Vanille, oder beliebige Crême, oder auch ein gestreiftes Blanc-manger in einer Reifen-Form stocken gelassen hat, die um beiläufig 3 Finger im Durchmesser kleiner ist, als die zu dieser Sulz gewählte hohe Form, wird diese Crême nun vorsichtig auf die 2 Finger hoch eingegossene klare Sulz gelegt, jedoch so, daß die obere Seite nach unten auf die Sulz zu liegen kommt, wobei an den Wänden ein 2 Finger breiter leerer Raum bleiben soll. Der mittlere leere Raum wird mit Sulz ausgefüllt und dann die Form mit der übrigen klaren Sulzmasse voll angefüllt, dies stocken gelassen und hierauf weiter wie die „Orangen-Sulz" (Nr. 1660) behandelt.

1683. Sulz von Citronen [für Kranke]. (Gelée de citrons.)

Man klärt 40 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser und läßt ihn zugedeckt auskühlen. Nun gibt man in $^1/_4$ Liter Milch den Saft von 3 Citronen, stellt dies auf das Feuer, wodurch es topfig wird und seiht es dann durch ein Tuch. Die durchgelaufene Molke vermischt man nun mit 7 Deka noch heißer Hausenblase, die man in 1 Liter Wasser zugestellt und auf $^1/_4$ Liter eingekocht hat, gibt auch den geklärten, warmen Zucker dazu, seiht dies alles zusammen durch ein feines Leinwandtuch, füllt diese Sulzmasse in Crême-Becher oder in eine beliebige Form und läßt sie darin auf dem Eise sulzen.

1684. Geschlagene Sulzen. (Gelées fouettées.)

Von jeder beliebigen Sulzmasse kann man auch geschlagene Sulzen bereiten, wobei zu bemerken ist, daß man schon in 5 Viertelstunden mittelst Eis eine schöne Sulz zu Tische geben kann. Man macht sie auf folgende Art: Nachdem man eine beliebige Sulzmasse bereitet und geseiht hat, gießt man davon in eine in Eis eingegrabene Form 2 Finger hoch Sulzmasse ein. Während dieselbe stockt, schlägt man in einem Schneekessel die übrige Masse mit der Schneeruthe auf dem Eis, wodurch sie so weiß und fest wie Eiweiß wird, worauf man sie, wenn sich Bläschen bilden, in der Form auf das schon Gesulzte gibt und so stocken läßt. Es ist nur zu bemerken, daß man die Masse nicht zu fest schlagen darf. Eine sehr schöne Sulz erhält man, wenn man eine rothe Sulz in der angegebenen Weise schlägt, den Boden der Form 2 Finger hoch mit weißer Sulz aufgießt und dann, nachdem die geschlagene Sulz eingelegt ist, die Form mit klarer Sulz vollfüllt.

Crêmes, Gefrornes.

1685. Geschlagene Crême ohne Hausenblase. (Crême fouettée.)

Man stellt $^1/_2$ Liter gutes Obers $^1/_2$ Stunde früher aufs Eis, gibt es dann mit 1 Messerspitze voll fein gestoßenem Gummi-Traganth in einen Schneekessel

Digitized by Google

und schlägt das Obers auf dem Eis bis es zu einem dicken Schaum wird, den man $^1/_4$ Stunde so stehen läßt. Nun hebt man mittelst eines Backlöffels den Schaum ab, gibt ihn in eine tiefe Schüssel und mischt einen beliebigen Geschmack leicht bei, z. B.: 1 Eßlöffel Kaffee-Essenz mit 8 Deka Zucker; oder 8 Deka Vanille-Zucker; oder 3 Eßlöffel Marasquino mit 8 Deka Zucker; oder 4 Tafeln geriebene Chocolate mit 8 Deka Zucker; 3 Eßlöffel voll Erdbeer- oder Himbeer-Mark mit 12 Deka Zucker; 5 sehr große Pfirsiche oder Marillen mit 16 Deka Zucker und einigen Tropfen Alkermessaft. Jeder beliebige, auch hier nicht genannte Geschmack kann in dieser Weise beigemischt werden. Man richtet diesen Obersschaum dann auf einer Schüssel erhöht an und besteckt und ziert ihn mit Hohlhippen, spanischem Wind oder beliebigem Backwerk.

1686. Crêmes in Bechern oder Croustades. (Crême en petits pots.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Dotter, 16 Deka Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Reismehl oder anderes feines Mehl, verrührt dies gut und gießt nach und nach $^1/_2$ Liter Obers dazu, gibt es in einen Schneekessel, stellt es aufs Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe so lange, bis sich die Masse bindet, das heißt anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf sie nicht, worauf man sie durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel passiert und diese aufs Eis stellt. Erst kurze Zeit vor dem Anrichten gibt man einen beliebigen Geschmack von Vanille, Citronen, Orangen, Kaffee, Chocolate oder Früchtensaft (ungefähr 3 Eßlöffel) bei und mischt zuletzt $^1/_4$ Liter dick geschlagenes Obers darunter. Diese Crême füllt man dann in Becher oder Croustades und besteckt sie mit spanischem Wind.

1687. Von der Auflösung der Gelatine (Gallerte) zu Crêmes, Blancmangers etc.

Die Gelatine, welche man statt Hausenblase zu Crêmes und Blanc-mangers verwendet, wird auf folgende Art aufgelöst: Man gibt $2^1/_2$ Deka Gelatine in $^1/_4$ Liter kaltes Wasser, stellt dies auf den Herd und läßt die Gelatine bei ständigem Rühren, wo der Kochlöffel sich immer auf dem Boden der Casserolle bewegen soll, ganz auflösen. Es wird sich dadurch eine trübe, graue Flüssigkeit bilden, welche jedoch nie kochen darf, aber immer siedend heiß erhalten werden muß und auch so zu der betreffenden, ebenfalls immer siedend heißen, jedoch nie kochenden Masse, die der Crême oder Blanc-manger den Hauptgeschmack gibt, gerührt wird. Es ist hier zu bemerken, daß man zu diesem Zwecke nur die weiße, bläuliche, durchsichtige Gelatine verwendet und niemals eine färbige. (Die gelbliche Gelatine hat einen schlechten Geschmack.) Die Gelatine löst sich immer nur im Wasser und in keiner anderen Flüssigkeit auf. Bei dem Auflösen derselben muß man sehr vorsichtig und schnell sein, da man sonst ein Mißlingen zu befürchten hat.

1688. Gelatine oder Stand von Kalbsfüßen.

6 gereinigte Kälberfüße (Nr. 537) werden in kleine Stücke zerhackt und mit 4 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gestellt. Wenn es kocht wird Fett und Schaum rein abgenommen. Man läßt es bis zu $1^1/_2$ Liter Flüssigkeit einkochen. Dann wird es durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel geseiht und man läßt die Flüssigkeit bis zum nächsten Tag an einem kühlen Orte stehen. Sollte sich noch obenauf etwas Fett gebildet haben, so wird es rein abgenommen. Nun schlägt man in eine Casserolle das Klare von 2 Eiern auf, gießt die heiße Masse dazu und schlägt dies mittelst einer Schneeruthe so lange bis es gut vermengt ist. Hierauf läßt man es entweder in der heißen Backröhre so lange stehen, bis sich die Eierklar gebunden hat und

Digitized by Google

die Flüssigkeit wasserhell aussieht, oder man läßt es am Herde stehen und so lange zugedeckt kochen, bis sich die Flüssigkeit vom Eiweiß scheidet. Die fernere Klärung wird so durchgeführt wie bei [illegible]it (Nr. 135). Man erhält davon 1 Liter wasserhelle, feste Masse, die sich schneiden läßt. Will man Hühner-Aspik haben, so wird mit den Kälberfüßen schon 1 Huhn gekocht. Die Kochzeit ist 4 Stunden. Wenn es zur Hälfte gekocht ist, so gibt man $^1/_2$ Liter weißen Wein und $^1/_8$ Liter Wein-Essig dazu und läßt es zusammen noch 2 Stunden kochen. Das Fett muß immer rein abgenommen werden. Ebenso kann man die gekochte Kälberfuß-Masse anstatt zu Aspik zu süßen Sulzen verwenden, und zwar verfährt man dabei wie dies bei dem Gebrauche der Gelatine (Nr. 1659) angegeben ist, nämlich man verwendet $^1/_2$ Liter aufgelöste Kälberfuß-Masse zu der Mischung von $^1/_4$ Liter Zucker und $^1/_4$ Liter Früchtensaft, zu welcher Quantität dann nicht 6 Kälberfüße, sondern bloß 3 Stück und nicht 4 Liter Wasser, sondern nur 2 Liter erforderlich sind.

1689. Reis mit Vanille-Crême. (Crême de riz à la vanille.)

16 Deka ausgewaschener Reis werden in $^1/_2$ Liter Milch ganz dick gekocht und zugedeckt beiseite gestellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter, $^1/_4$ Liter Milch, 24 Deka fein gestoßener Vanille-Zucker, alles zusammen in einer Casserolle auf dem Herde so lange gerührt, bis es anfängt dick zu werden, ohne es jedoch kochen zu lassen. Man seiht diese Masse dann durch ein Sieb zu dem Reis und rührt dieses gut untereinander, so daß jedes Reiskörnchen für sich ist, worauf man den Reis auf den Herd stellt. 2 Deka Gelatine wird mit $^1/_4$ Liter kaltem Wasser in einer Casserolle aufs Feuer gestellt und so lange gerührt, bis sie sich ganz aufgelöst hat und siedend heiß ist, jedoch kochen soll sie nicht. Dann gibt man die aufgelöste Gelatine zusammen mit dem Reis in eine Casserolle und rührt beides auf dem heißen Herd, bis es gut gemischt ist, wobei es jedoch nicht kochen darf. Hierauf wird diese Masse in eine tiefe Schüssel gegeben und so lange gerührt, bis sie überkühlt ist. Ist dies geschehen, so schlägt man auf dem Eis $^1/_2$ Liter Obers zu festem Schaum. Wenn sich die bereitete Crême lau anfühlen läßt, so mischt man das Schlag-Obers so schnell als möglich darunter, bis es ganz verrührt ist, gibt dies hierauf gleich in eine mit feinem Öl bestrichene Form, die man 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat. Die Form wird mit einem Teller zugedeckt, auf welchen man noch überdies ein Tuch gibt. Nach beiläufig 2 Stunden wird die Crême genügend gestockt sein. Die Form wird sodann aus dem Eis genommen, abgewischt, mit den Fingern die Crême an der Seite von der Form losgedrückt und die Crême auf eine flache Schüssel gestürzt. Sollte sie sich nicht herausstürzen lassen, so stößt man die Form einen Moment in heißes Wasser, wischt sie ab und stürzt die Crême heraus, die man, wenn sie nicht ganz schön sein sollte, nämlich Öl daran sichtbar wäre, schnell mit einem reinen Tuche abwischt. — Diese, wie jede andere Crême garniert man mit Hohlhippen, spanischem Wind, kleinen Bäckereien oder in Dunst gekochten Früchten.

1690. Kaffee-Crême mit Gelatine. (Crême au café.)

In $^1/_4$ Liter Kaffee-Essenz (sehr starken schwarzen Kaffee) gibt man 16 Deka Zucker und läßt dies sehr heiß werden, jedoch nicht kochen. In $^1/_4$ Liter Wasser gibt man 2 Deka Gelatine, gießt sie dann aufgelöst und siedend heiß (jedoch nicht kochend) zu dem gezuckerten heißen Kaffee und rührt dies so lange in einer tiefen Schüssel, bis es lau geworden ist, worauf man zu dieser Flüssigkeit $^1/_2$ Liter geschlagenes Obers gut rührt und diese Masse gleich in eine mit feinem Öl

Digitized by Google

bestrichene Form gibt, die man 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat, und weiter wie bei „Reis mit Vanille-Crême" (Nr. 1689) behandelt.

Anmerkung. Bei der Bereitung dieser Crême muß sehr schnell gearbeitet werden. In Ermanglung von Eis kann man sich auch sehr kalten Wassers bedienen. Für 2 Deka Gelatine soll die Flüssigkeit zusammen 1 Liter betragen.

1691. Chocolate-Crême. (Crême au chocolat.)

Man läßt 6 Tafeln Chocolate in der Röhre erweichen, gibt sie dann in eine Casserolle, gießt $^1/_4$ Liter heißes Wasser, in welchem man 12 Deka Zucker zergehen ließ, dazu und rührt dieses gut ab, bis die Chocolate glatt und glänzend ist, worauf man sie zu 2 Deka heißer Gelatine, die man in $^1/_4$ Liter Wasser aufgelöst hat, mischt, dieses dann noch lau mit $^1/_2$ Liter geschlagenem Obers vermengt und weiter wie bei dem „Reis mit Vanille-Crême" (Nr. 1689) verfährt.

1692. Tutti-frutti-Crême.

2 Deka Gelatine werden mit $^1/_4$ Liter Wasser aufgelöst und $^1/_4$ Liter Maraschino, Orangenwasser oder beliebiger Brantwein feiner Gattung dazu gegeben. Verschiedene fein eingekochte Früchte als: grüne Mandeln, schwarze Nüsse, Angelika, ganze Ribisel und Ananasstücke, zusammen 12 Deka, werden würfelig geschnitten und der erwärmte Brantwein mit 16 Deka Zucker und die geschnittenen Früchte werden in die aufgelöste Gelatine gegeben. Die Flüssigkeit darf nicht mehr wie $^1/_2$ Liter betragen. Dann gibt man sie in eine tiefe Schüssel (Weidling) und rührt sie so lange bis sie überkühlt ist. Dann mischt man $^1/_2$ Liter geschlagenes Obers leicht ein und gibt es in die mit Öl ausgeschmierte Form, welche schon vorher $^1/_2$ Stunde in Eis eingegraben wurde. Aus dieser Masse wie aus jeder anderen Crême-Masse kann man auf folgende Weise Cabinet-Pudding bereiten.

Eine beliebige Form oder Tortenplatte wird mit messerrückendicken gebackenen Biscuit oder Carlsbader-Oblaten oder beliebigen feinen gebackenen Teig ausgelegt, mit beliebiger Crême 2 Finger hoch übergossen, dann abwechselnd wieder Biscuit und Crême und so fort aufgelegt, bis die Form voll ist. Dann bleibt sie 2 Stunden zugedeckt in Eis eingegraben. Ist es in eine Form eingefüllt, so wird es rundherum eingedrückt und auf eine beliebige Schüssel herausgestürzt. Sollte es nicht leicht herausgehen, so taucht man es etwas in heißes Wasser, trocknet es ab und bringt es so durch Schütteln auf die Schüssel und zwar gibt man die passende Schüssel auf die Form, stürzt sie um und nimmt die Form ab. Sollte das Aussehen nicht zierlich genug sein, so bestreut man es mit Zucker oder belegt es mit verschiedenen Früchten oder bespritzt es mit beliebiger Marmelade oder geschlagenem Obers. Kommt es auf eine Tortenplatte, so nimmt man einfach den Reifen von der Masse ab.

1693—1696. Thee-, Mandel-, Vanille- und Caramel-Crême.

Alle diese Crêmes werden wie Kaffee-Crême mit Gelatine (Nr. 1690) bereitet, wobei man die betreffenden Ingredientien immer in siedender Milch ausziehen läßt und den nöthigen Zucker beigibt.

1697—1701. Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- (Ribisel-), Pfirsich- und Marillen-Crême.

Man bereitet alle diese Crêmes wie „Kaffe-Crême mit Gelatine" (Nr. 1690), nur daß man statt $^1/_4$ Liter Kaffee-Essenz, ebensoviel Saft von durchgestrichenem frischem Obst, zu welchem man gleich den nöthigen Zucker gibt (ungefähr 16 Deka), verwendet. Dieses wird immer heiß zur Gelatine gemischt. Ebenso kann man auch

Digitized by Google

gewärmte, verdünnte Marmelade dazunehmen, wobei aber der Zucker wegbleibt, da diese genug Süßigkeit in sich hat. Zu Erdbeer- und Pfirsich-Crême gibt man immer einige Tropfen Alkermessaft oder etwas Cochenille-Farbe.

1702. Veilchen-Crême. (Crême aux violettes.)

Man klärt 16 Deka Zucker und gibt in diesen, wenn er noch heiß ist, 16 Deka Veilchenblüten, wovon man alles Grüne entfernt hat, deckt den Zucker zu und läßt ihn 7 Stunden über den Veilchenblüten stehen, damit er den Geruch der Veilchen annimmt. Alle Blüten müssen vor Sonnenaufgang gepflückt werden. Wenn der Zucker noch lauwarm ist, rührt man 3 Eßlöffel Maraskquino und etwas aufgelösten Indigo dazu, mischt dies Alles in 2 Deka aufgelöste, noch heiße Gelatine (Auflösung der Gelatine Nr. 1687), seiht es durch ein Tuch, rührt das Durchgelaufene noch warm zu $^1/_2$ Liter geschlagenen Obers und verfährt weiter wie bei „Kaffee-Crême mit Gelatine" (Nr. 1690). Alle Blüten, von welchen man den Geruch entziehen will, müssen vor dem Thau gepflückt werden.

Es ist hier zu bemerken, daß man bei Bereitung der gefärbten Crême-Massen sehr schnell arbeiten muß und selbe nicht zu lange stehen dürfen.

1703—1705. Rosen-Creme, Orangenblüten-Creme, Nelken-Crême.

Auf dieselbe Weise, wie Veilchen-Crême kann man Crêmes mit Geschmack von Rosenblättern, Nelken- und Orangenblüten bereiten, wozu man immer etwas Alkermessaft oder Cochenille verwendet. Bei Nelken-Crême gibt man in den Zucker 1 Stück Gewürznelke. Zu diesen Crêmes können beliebige Liqueure verwendet werden. Wie diese hier erwähnten Blüten, können auch noch Akazien, Jasmin, Reseda und jeder andere beliebige Geruch der Blumen beigegeben werden.

1706. Kaffee-Crême mit Hausenblase. (Crême au café à la gelée.)

Nachdem man 16 Deka Mokka-Kaffee gelbbraun geröstet hat, gibt man ihn in $^1/_4$ Liter siedendes Obers, deckt dieses zu und läßt es erkalten, worauf man es durch ein Tuch seiht, und hierzu 24 Deka feinen Zucker gibt. Hat man nun schon früher 4 Deka Hausenblase mit $^1/_2$ Liter Wasser zugestellt und auf $^1/_8$ Liter einkochen gelassen, so vermischt man dies mit dem Durchgeseihten, stellt es auf's Eis, und rührt diese Masse, bis sie anfängt dicker zu werden, wo man dann $^1/_2$ Liter dick geschlagenes Obers darunter mischt, eine Form damit füllt und im Eis stocken läßt. Statt 4 Deka Hausenblase kann man auch 2 Deka aufgelöste Gelatine (Gallerte) nehmen.

1707. Vanille-Reis mit Erdbeeren.

24 Deka Reis, welche man mehrmals mit heißem Wasser ausgewaschen hat, werden mit 8 Deka Vanille-Zucker in 1 Liter siedendes Obers gegeben, wo sich der Reis zugedeckt dick ankochen soll. Man füllt dann den Reis in eine mit Milch naßgemachte Reifen-Form ein und stürzt ihn, wenn er ausgekühlt ist, in eine Schüssel. Nun gibt man in eine Gefrierbüchse $^1/_4$ Liter passierte Erdbeeren, 16 Deka Zucker mit $^1/_4$ Liter geschlagenen Obers vermengt, stellt die Büchse ins Eis und rührt da die Masse durch $^1/_2$ Stunde, worauf man sie in der Mitte des schon vorgerichteten Reifens zierlich anrichtet und serviert. Statt in eine Gefrierbüchse kann man die Masse auch in einem Schneekessel ins Eis geben und dieselbe mit der Schneeruthe schlagen, bis sie vollkommen kalt und dicklich ist und mischt alsdann $^1/_4$ Liter geschlagenes Obers dazu. Ebenso können statt Erdbeeren, Himbeer, Ribisel, Marillen, Pfirsiche ꝛc. verwendet werden.

Digitized by Google

1708. Obers mit Schaum. (Blanc-manger à la crême fouettée.)

Nachdem man 30 Deka Mandeln abgezogen hat, stoßt man sie sehr fein, wobei man sie mit etwas Milch netzt, und kocht sie unter beständigem Rühren in 1 Liter Milch, läßt diese dann auskühlen und drückt die Flüssigkeit durch ein Tuch in eine Casserolle, wozu man noch 16 Deka fein gesiebten Vanille-Zucker gibt, dieses warm werden läßt und hierauf 4 Deka aufgelöste, noch warme Hausenblase (die man mit $^1/_2$ Liter kaltem Wasser zugestellt hat und auf $^1/_8$ Liter einkochen ließ) dazurührt, dann in eine irdene Schüssel gibt und darin so lange rührt, bis es überkühlt ist, worauf man $^1/_2$ Liter Schlag-Obersschaum dazu mischt, diese Masse in eine in Eis eingegrabene Form gibt, sulzen läßt und dann herausstürzt. Man kann statt Hausenblase 2 Deka Gelatine in $^1/_8$ Liter Wasser aufgelöst verwenden. Die Mandel-Milch darf nur $^3/_8$ Liter betragen, weil diese, die Hausenblase und das Schlag-Obers zusammen, nur 1 Liter ausmachen dürfen.

1709. Schattierte Mandel-Blanc-manger.

Man bereitet die angegebene Masse zu Obers-Blanc-manger mit Schaum (Nr. 1708), theilt sie in 3 bis 4 Theile und färbt jeden davon beliebig, wie es bereits erklärt wurde („Über das Färben der Sulzen, Crême und Blanc-manger" Nr. 1718) und füllt diese Massen dann nach Geschmack in eine mit feinem Öl bestrichene Sulzform, die man 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat, ein, wobei man immer jede Einfüllung gut sulzen lassen muß.

1710. Blanc-manger von Hausenblase mit Kaffee.

Man gibt in eine Casserolle $^1/_2$ Liter kaltes, gutes Obers mit 8 Deka fein gestoßenem Zucker. In eine zweite Casserolle gibt man $^1/_2$ Liter schwarzen, abgeseihten, sehr klaren Kaffee mit 20 Deka Zucker. Von 8 Deka aufgelöster, noch warmer Hausenblase, die man mit 1 Liter kaltem Wasser zugestellt hat und auf $^1/_4$ Liter einkochen ließ, rührt man 2 Theile zu dem warmen Kaffee und 1 Theil in das warme Obers. Nachdem man eine beliebige Form 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat, füllt man nun die bereitete Masse mit den Farben wechselnd, 2 Finger hoch ein, und zwar fängt man mit der schwarzen Kaffee-Masse an. Wenn letztere ganz voll ist, läßt man die Masse gut sulzen, wozu beiläufig $1^1/_2$ Stunde nöthig ist. Man stürzt sie dann heraus, jedoch ohne die Form vorher ins warme Wasser zu tauchen, anstatt dessen man an den Wänden mit den Fingern etwas auf die Masse drückt, die sich so leichter loslösen wird.

1711. Blanc-manger mit Gelatine.

Anstatt Hausenblase kann man zur Bereitung von Blanc-manger auch Gelatine verwenden, und zwar rechnet man auf 2 Deka Gelatine 1 Liter Flüssigkeit, welche Bereitung auf folgende Weise geschieht: 2 Deka Gelatine werden mit $^1/_4$ Liter kalten Wasser auf die heiße Platte gestellt und unter beständigem Rühren aufgelöst. Von dieser aufgelösten heißen Gelatine mischt man $^1/_8$ Liter zu $^3/_8$ Liter heißem Obers, gemischt mit 8 Deka Zucker und den zweiten $^1/_8$ Liter Gelatine zu $^3/_8$ Liter schwarzen, heißen Kaffee, mit 16 Deka Zucker. Die weitere Verfahrungsart ist dieselbe wie oben angegeben wurde.

1712. Mandel-Milch-Blanc-manger. (Blanc-manger au lait d'amandes.)

Man gibt $^1/_2$ Kilo Mandeln, worunter sich 20 Stück bittere befinden, durch 24 Stunden in kaltes Wasser, worauf man ihre Schale abzieht, die Mandeln mit

Digitized by Google

etwas Wasser sehr fein stoßt und dann in 1 Casserolle mit 1 Liter kaltem Wasser auf den Herd gibt, wo dies so lange gerührt wird, bis es siedend heiß ist, jedoch kochen darf es nicht. Man preßt es sodann durch ein Tuch in eine Casserolle, in welche man noch 40 Deka fein gesiebten Geruch-Zucker gibt, dieses warm werden läßt und 8 Deka aufgelöste, warme Hausenblase gut einrührt. Man füllt hierauf diese Masse, wenn sie überkühlt ist, in eine beliebige Form, die man 1 Stunde früher ins Eis eingegraben hat und verfährt weiter wie bei „Reis mit Vanille-Crême" (Nr. 1689). Oder man verwendet statt Hausenblase 2 Deka Gelatine in $^1/_4$ Liter Wasser aufgelöst und mischt diese heiß mit $^3/_4$ Liter passierter Mandelmilch.

1713. Geschäumte, bittere Mandel-Crême.

Man stoßt 5 bittere und 20 süße, abgezogene Mandeln sehr fein, läßt sie mit $^1/_4$ Liter Obers kochen und preßt dieses durch ein Tuch. Nun rührt man es mit 5 Dottern und 16 Deka Zucker am Feuer so lange, bis es dick wird, passiert dann die Masse durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel, gibt 8 Deka aufgelöste, warme Hausenblase, die man mit $^1/_2$ Liter kalten Wasser zugestellt hat und auf $^1/_8$ Liter einkochen ließ, oder 2 Deka aufgelöste Gelatine (Kaffee-Crême mit Gelatine Nr. 1690) zu der Crême und rührt dies so lange, bis es anfängt dick zu werden und ganz kalt ist. 1 Stunde früher stellt man $^1/_2$ Liter Schlag-Obers in einem Schneekessel auf's Eis, schlägt das Obers zu einem festen Schaum, in welchen man die Crême einrührt. Nun wird eine beliebige Form mit feinem Öl bestrichen, in Eis eingegraben, mit der fertigen Crême gefüllt und so einige Stunden stehen gelassen. Kurz vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick ins heiße Wasser getaucht, schnell abgewischt und auf eine Schüssel gestürzt. Die Crême garniert man mit Hohlhippen oder spanischem Wind.

1714. Whybs von Rum. (Whybs au rhum.)

Man gibt in einen Schneekessel 24 Deka Orangen- oder 24 Deka Citronen-Zucker, dazu den Saft von 4 Orangen und 4 Citronen, ferner 12 Eierdotter, $^1/_4$ Liter weißen Wein und $^1/_{16}$ Liter Rum. Dieses alles wird auf dem Feuer zu einem dicken Schaum geschlagen, hierauf vom Feuer weggestellt und der sehr feste Schnee von 4 Eiern eingerührt. Dann mischt man 4 Deka Hausenblase ein (die man mit $^1/_2$ Liter kalten Wasser zugestellt hat und auf $^1/_8$ Liter einkochen ließ) oder gibt $1^1/_2$ Deka Gelatine in $^1/_8$ Liter Wasser aufgelöst heiß dazu und peitscht dies mit der Schneeruthe so lange, bis es kalt ist, füllt dann die Masse in eine beliebige Form und verfährt weiter wie bei der „Geschäumten Bitteren-Mandel-Crême" (Nr. 1713).

1715. Englische Crême. (Crême à l'anglaise.)

Man gibt in einen Schneekessel $^1/_4$ Liter weißen Wein, 12 Dotter und 32 Deka Zucker, stellt dies auf das Feuer und schlägt es so lange, bis die Masse zu steigen anfängt, worauf man sie vom Feuer wegstellt und weiter schlägt, bis sie kalt wird. Nun rührt man gleich 4 Deka aufgelöste, warme Hausenblase dazu, (die man mit $^1/_2$ Liter Wasser zugestellt hat und auf $^1/_8$ Liter einkochen ließ) oder 2 Deka Gelatine in $^1/_8$ Liter Wasser aufgelöst und wenn dieses überkühlt, jedoch nicht kalt ist, mischt man $^1/_2$ Liter auf dem Eis zu Schaum geschlagenes Obers ein, füllt damit eine beliebige Form und verfährt weiter wie bei der „Geschäumten Bitteren-Mandel-Crême" (Nr. 1713). Nach Belieben kann man die Crême mit einigen Tropfen Alkermessaft roth färben.

Digitized by Google

1716. Obersschaum in Biscuit-Kruste. (Pouding à la cabinet.)

Man macht eine Biscuit-Masse von 16 Deka Vanille-Zucker, 6 Eierdottern, 12 Deka Mehl und von dem Schnee der 6 Eierklar. Man streicht dann dieselbe auf zwei Backbleche messerrückendick auf und bestreut eines davon stark mit geriebener Chocolate. Wenn dann beide gebacken sind, löst man sie von dem Blech ab und läßt sie an einem kühlen Ort durch mehrere Stunden stehen, wodurch sie weich werden und sich besser schneiden lassen. Nun wird von der braunen Biscuit-Masse eine Sternform ausgeschnitten, mit welcher man den Boden der betreffenden glatten Form mit der braunen Seite belegt. Von dem anderen Biscuit schneidet man Stücke, mit denen man die leeren Räume im Stern ausfüllt, jedoch so, daß die gelbe Seite auf die Form zu liegen kommt, damit dies von dem schwarzen Stern absticht. Hierauf schneidet man beliebig breite Streifen und aus diesen gleich große Dreiecke, die, je kleiner, desto zierlicher aussehen und mit welchen man die Wände des Models belegt, jedoch so, daß sich immer die Kanten eines gelben Dreiecks an jene eines schwarzen anschließen. Wenn die Casserolle so belegt ist, wird sie in das Eis gestellt und mit geschäumter Bitterer-Mandel-Crême oder beliebiger Crême mit Hausenblase oder Gelatine gefüllt. So läßt man dies 1 Stunde zugedeckt im Eis stehen, drückt dann mit den Fingern an den Wänden etwas auf die Crême und stürzt sie heraus. Sollte es nothwendig sein, so kann man auch mit einem dünnen Messer an den Wänden die Biscuit-Masse vorsichtig losmachen und beim Herausstürzen ein wenig an die Form klopfen. Anstatt der gebackenen Biscuit-Masse kann man auch Biscoten verwenden.

1717. Krone von verschiedenen Teigen. (Croque en bouche.)

(Hierzu Abbildung auf Tafel XV.)

1 Kilo süße Kastanien werden am Rücken eingeschnitten (geschröpft) in eine Casserolle in so viel kaltes Wasser gegeben, daß dieses über denselben zusammen geht und ungefähr $^1/_2$ Stunde gekocht, bis das Innere der Kastanien weich und mehlig ist, worauf man selbes, nachdem das Wasser abgeseiht wurde, mit einem Löffelstiele herausnimmt und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. 10 bis 12 Deka fein gesiebter Zucker wird hierauf mit den passierten Kastanien gut verrührt und von diesem Teig nussgroße Kugeln geformt. Sobald nun der Teig in dieser Weise bearbeitet ist, werden die Kugeln mit einer Dressiernadel einzeln aufgefaßt, in heißen Breitlauf-Zucker getaucht und sogleich in einer bestimmten Schüssel zwei Reihen in der Runde nebeneinander gelegt, welche man mit einer zweiten, ebenfalls doppelten Reihe mit in heißen Zucker getauchten Kastanien-Kugeln belegt. Etwas kleiner geformte Kugeln werden, nachdem sie aufgefaßt und einzeln in heißen Breitlauf-Zucker getaucht sind unmittelbar auf die Mitte der zwei doppelt liegenden Reihen gegeben, worauf man von noch kleineren, in Zucker getauchten Kastanien-Kugeln verhältnißmäßig große Kronenspitzen aufsetzt. Wenn nun die Krone vollendet ist, wird das Ganze mit verkochter Chocolate bespritzt und der in der Mitte der Krone entstandene leere Raum mit geschlagenem, mit Zucker gemischtem Obers gefüllt, welchem man einen beliebigen Geschmack beigeben kann. In gleicher Weise kann diese Krone statt von dieser Kastanien-Masse von gebackenen Brandteig-Kugeln bereitet werden. Oder statt diesem mit „Kastanien von Mandelteig" (Nr. 1631). Oder man kann sie auch von allen diesen drei Gattungen zusammengemischt bereiten.

Anmerkung. Um die Krone zu bilden, stellt man einen runden Gegenstand, z. B. Flasche, Dose oder dergleichen von entsprechender Größe auf eine Schüssel oder Tortenplatte, setzt die in Zucker getauchten Kastanien rundlaufend nebeneinander, dann legt man den zweiten Rand auf, und zwar 6, dann 4, dann 2 Kugeln, dann Eine, wie es die Abbildung deutlich macht. Statt der Dressiernadel kann man auch ein Holzstäbchen verwenden.

Digitized by Google

1718. Über das Färben der Sulzen, Crêmes und Blanc-mangers.

Zum Färben der Sulzen, Crêmes und Blanc-mangers bedient man sich folgender Mittel:

Roth färbt man die Sulzen durch Beimischung des Saftes von Johannis- oder Sauerbeeren (Berberitzen, Weinscharl). Zu den Blanc-mangers und Crêmes verwendet man in Wasser aufgelöste Cochenill-Farbe oder auch flüssigen Karmin oder Alkermessaft.

Blau erhält man von Kornblumen oder Veilchenblüten, die man nach Entfernung alles Grünen mit Zucker und Citronensaft stoßt, durchpreßt, dann durch ein Tuch seiht und in die zu färbende Masse mischt. Man kann auch Indigo verwenden, den man mit Spiritus auflöst und durchseiht. Zu der bereiteten blauen Farbe kann man 1 Messerspitze Spinat-Topfen geben. Kornblumen und Veilchenblüten sind dem Indigo vorzuziehen.

Grün erzeugt man durch eine Mischung von Safran und Veilchensaft. Zu Crêmes verwendet man Spinat-Topfen.

Gelb erhält man, wenn man Safran im Wasser ausziehen läßt oder rohe Eierdotter einmischt.

Braun durch in Wasser aufgelöste Chocolate, wo man zuerst die Zelteln in der Röhre erweichen läßt, dann mit heißem Wasser gut abrührt.

Schwarz durch schwarzen Kaffee und Caramel-Zucker, gebrannter Zucker (Nr. 1542).

Marmoriert durch geriebene Chocolate.

Es ist hier zu bemerken, daß man bei Bereitung der gefärbten Crême-Massen sehr schnell arbeiten muß und dieselben nicht zu lange stehen dürfen.

1719. Von dem Gefrornen.

Zur Bereitung des Gefrornen bedient man sich eines Apparates, welcher aus drei Theilen besteht, nämlich: 1. aus dem Eimer, auch Stütze genannt. Dieser ist ein hohes, hölzernes Schaff, in welchem sich 3 Finger hoch über dem Boden ein mit einem Zapfen versehenes Loch befindet; 2. aus der zinnernen Büchse, welche mit einem gut passenden Deckel und dieser mit einem Griff versehen ist, und 3. aus dem Spatel, einer Art Schaufel mit langem Stiel. Der Boden des an einen kühlen Ort gestellten Eimers wird ungefähr handhoch mit grob geschlagenem Eis bedeckt, über welches man, damit es nicht zu schnell schmilzt, eine Hand voll Salz streut. Hierauf stellt man auf die Mitte dieses Eises die erwähnte zinnerne Büchse, welche man von allen Seiten mit einer Schichte Eis, das man in einem Tuch mittelst eines Holzhammers ganz fein zerschlagen hat, umgibt. Auf diese Schichte streut man nun wie früher eine Hand voll Salz, deckt dieses wieder mit einer Lage Eis, dann Salz und fährt so fort, bis der Eimer voll gefüllt ist. Die Büchse, an welche sich das Eis fest anschließen muß, soll jedoch 2 Finger über dem Eimer in die Höhe stehen. Nachdem man nun dieselbe mit der betreffenden Masse gefüllt und dann verschlossen hat, bedeckt man den Deckel derselben mit einem Tuch, auf welches man Eis legt, auf dieses gibt man wieder ein Tuch und läßt die Masse so $^1/_2$ Stunde stehen, worauf man die Büchse, nachdem man das Hervorstehende derselben abgewischt hat, beim Griff anfaßt und so schnell als möglich von rechts nach links und von links nach rechts zu drehen anfängt. Sobald das Eis zu schmilzen beginnt, nimmt man den Zapfen des Eimers ab und läßt das Wasser ablaufen, worauf man wieder klein zerhacktes Eis mit ziemlich viel

Digitized by Google

Salz nachfüllt und ersteres immer gut einstampft. Eine Hauptsache ist nun, das sogenannte Tablieren, das heißt, daß man die in der Büchse befindliche Masse, wenn sie anfängt zu frieren, nämlich an den Seitenwänden eine Kruste bildet, mit dem dazu bestimmten Spatel losmacht, die Masse an die Wand der Büchse andrückt und so fortfährt, bis Alles gut durchgearbeitet ist, worauf man sie wieder mit dem abgewischten Deckel schließt und wie früher dreht. Wenn das Gefrorne anfängt dick zu werden, rührt man es gut ab, wodurch es fein wie Butter wird, dreht es dann wieder wie vorher, schabt mit dem Spatel alles von den Wänden, streicht die Masse gleich, schließt die Büchse mit dem Deckel, auf welchen man auch Eis legt und läßt das Gefrorne noch einige Stunden bis zum Gebrauch im Eis stehen. Wird es dann in Portionen auf kleinen Tassen serviert, so faßt man mittelst eines Eßlöffels beliebig viel aus der Büchse heraus, und streift es mit einem zweiten Löffel auf die dazu bestimmte Tasse ab. Wird es aber in kleine oder große Formen gedrückt, so füllt man solche, nachdem man sie $^1/_2$ Stunde früher in ungesalzenem Eis eingegraben und dann herausgenommen hat, damit fest an, schließt sie mit dem Deckel, wickelt sie in Fließpapier und setzt sie dann wieder ganz in das Eis ein. Vor dem Gebrauch taucht man die Formen auf allen Seiten schnell in heißes Wasser, wischt sie rasch ab und stürzt das Gefrorne auf die dazu bestimmte Schüssel oder einen Teller. Hat man dasselbe in Form von Früchten eingedrückt, so gibt man diesen mittelst einer Feder oder eines Pinsels beim Anrichten auf einer Seite einen rothen Anflug mittelst Himbeersaft, Alkermessaft oder dergleichen.

Der Saft zum Gefrornen soll mit einer Zuckerwage gewogen werden, er soll nicht mehr wie 22 Grad haben, da das Gefrorne sonst keinen Halt hat, weil es zu schwer wäre.

Um in kurzer Zeit Gefrornes bereiten zu können, bedient man sich hiezu einer blechernen, verzinnten Büchse und bestreut das Eis nicht allein mit Salz, sondern auch mit einer Mischung von grob gestoßenem Salpeter und Salmiak, ungefähr 8 bis 10 Deka. Zu diesem sogenannten Minute- oder Eisenbahn-Gefrornen soll die betreffende Masse ungekocht sein, da sie dann desto leichter friert. Zu erwähnen ist, daß bei den neuen Erfindungen von Gefrornes-Maschinen, die Bereitung der zum Gefrieren bestimmten Masse immer gleich bleibt, während man eine genaue Anleitung über die Behandlung der Maschine beim Ankauf derselben jederzeit erhält.

1720. Obers-Gefrornes mit Vanille. (Glace de crême à la vanille.)

Man gibt in einen Schneekessel 8 Eierdotter, 20 Deka fein gesiebten Zucker und ein halbfingerlanges Stück Vanille und gießt nach und nach 1 Liter ungekochtes, gutes Obers dazu. Dieses schlägt man mit der Schneeruthe auf schwachem Feuer so lange, bis die Masse anfängt sich zu binden, das heißt dicker wird; kochen darf sie jedoch nicht. Man stellt sie dann vom Feuer weg und schlägt sie noch fort bis sie lauwarm geworden ist, worauf man sie durch ein feines Haarsieb in eine irdene oder Porzellan-Schüssel passiert, dann die Gefrierbüchse mit dieser Masse füllt und dabei, wie oben erklärt wurde, verfährt.

1721. Obers-Gefrornes mit Kaffee.

$^1/_4$ Liter sehr starker schwarzer Kaffee ohne Zusatz, $^3/_4$ Liter ungekochtes Obers, 20 Deka Zucker und 8 Eierdotter werden zusammen in einen Schneekessel gegeben und weiter so behandelt, wie es bei dem „Gefrornen mit Vanille" (Nr. 1720) angegeben ist.

Digitized by Google

1722. Kaffee-Gefrornes ohne Eier.

1/4 Liter starker Kaffee, 1 Liter doppelt starkes, ungekochtes Obers und 20 Deka Zucker werden zusammen kalt verrührt, hierauf in die Gefrierbüchse gegeben und weiter so behandelt, wie es bei dem „Gefrornen mit Vanille" (Nr. 1720) angegeben ist.

1723. Obers-Gefrornes mit Kaffee. (Glace de crême au café.)

Man brennt 16 Deka feinen Mokka-Kaffee bis er lichtbraun ist, schüttet ihn heiß in 1 Liter siedendes Obers, deckt es zu und läßt es 1/4 Stunde stehen. Hierauf gibt man in einen Schneekessel 8 Eierdotter und 24 Deka Zucker, schlägt dieses mit der Schneeruthe, während man nach und nach das ausgekühlte, geseihte Obers dazugießt und schlägt dies auf dem Feuer so lange bis es anfängt dick zu werden, jedoch nicht kocht, worauf man es vom Feuer wegstellt und so lange schlägt, bis es lauwarm ist. Nachdem man dann diese Masse durch ein Haarsieb geseiht hat, füllt man sie, vollkommen erkaltet in die Gefrierbüchse.

1724. Obers-Gefrornes mit Chocolate.

28 Deka Vanille-Chocolate werden auf einem Bleche in der Röhre erweicht, hierauf in eine Casserolle gegeben und unter beständigen Rühren mit 1 Liter siedenden Obers aufgegossen, glatt verrührt und auskühlen gelassen. Hierauf gibt man in einen Schneekessel 8 Eierdotter, 20 Deka fein gesiebten Zucker und die vollkommen ausgekühlte Chocolate und verfährt weiter wie es bei dem Gefronen mit Vanille (Nr. 1720) angegeben ist.

1725. Chocolate-Gefrornes ohne Eier.

Die Bereitung dieses ist dieselbe, wie sie in der vorhergehenden Nr. 1724 angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß man statt 28 Deka, 34 Deka Chocolate nimmt und deßhalb dann die Eierdotter ganz entfallen.

1726. Thee-Gefrornes. (Glace au thé.)

Dasselbe wird wird wie das „Orangen-Gefrorne" (Nr. 1728) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man statt Orangenschalen 4 Deka Thee in das heiße Obers wirft.

1727. Obers-Gefrornes mit Caramel. (Glace de crême au caramel.)

Dasselbe wird wie das „Vanille-Gefrorne" (Nr. 1720) bereitet, nur daß man statt Vanille 1/4 Liter ausgekühlten Caramel-Zucker in den Schneekessel zu dem Obers, den Eiern und dem Zucker gibt.

1728. Obers-Gefrornes mit Orangen-Geruch. (Glace de crême à l' odeur d' oranges.

Man schneidet das Gelbe einer Orange behutsam herab, jedoch darf nicht das Geringste von der weißen Schale daran sein. Man gibt es sodann in 1 Liter siedend heißes Obers und läßt dasselbe zugedeckt auskühlen. Nun werden 24 Deka Zucker mit 8 Eierdottern gut abgerührt, das erkaltete Obers nach und nach dazugegossen, dann auf das Feuer gestellt und weiter wie das „Vanille-Gefrorne" (Nr. 1720) behandelt.

Digitized by Google

1729. Obers-Gefrornes mit Orangenblüten. (Glace de crême à la fleur d'oranges.)

Dasselbe wird wie das „Orangen-Gefrorne" (Nr. 1728) bereitet, nur daß man statt Orangenschalen 6 Deka geröstete Orangenblüten in das heiße Obers wirft.

1730. Obers-Gefrornes mit Citronen-Geruch. (Glace de crême à l'odeur de citrons.)

Wird ebenso wie das „Obers-Gefrorne mit Orangen-Geruch" (Nr. 1728) bereitet, nur daß man statt Orangenschale Citronenschale verwendet.

1731. Obers-Gefrornes mit Erdbeeren. (Glace de crême aux fraises.)

Man läßt 50 Deka Zucker in $^1/_4$ Liter kaltem Wasser zergehen, rührt $^1/_2$ Liter durchpassiertes Erdbeermark gut darunter und läßt dies wie das „Vanille-Gefrorne" (Nr. 1720) frieren. Unterdessen schlägt man $^1/_2$ Liter Obers zu Schaum, gibt diesen in die Büchse zu den gefrornen Erdbeeren, vermengt ihn gut mit der Masse, tabliert diese, damit sie nicht grieslich wird und läßt sie dann zugedeckt fertig gefrieren.

1732. Erdbeer-Gefrornes mit Eiern und Obers. (Glace de crême aux fraises.)

Man rührt 20 Deka Zucker mit 8 Eierdottern in einem Schneekessel gut ab, worauf man 1 Liter gutes, ungekochtes Obers nach und nach dazu gießt und auf dem Feuer schlägt, bis es anfängt dick zu werden, ohne dabei zu kochen. Nachdem die Masse dann durch ein feines Haarsieb passiert worden ist, läßt man sie unter fortwährendem Schlagen mit der Schneeruthe erkalten und behandelt sie weiter wie das „Vanille-Gefrorne" (Nr. 1720). Ist es dann fest gefroren und fein abgearbeitet, so vermengt man damit $^1/_4$ Liter durchpassierte Erdbeeren.

1733. Obers-Gefrornes mit frischen Himbeeren (Glace de crême aux framboises.)

wird ebenso wie das „Erdbeer-Gefrorne mit Eiern und Obers" (Nr. 1732) bereitet.

1734—1736. Obers-Gefrornes von frischen Marillen, Pfirsichen und Ananas.

Werden auf dieselbe Weise wie das „Erdbeer-Gefrorne mit Eiern und Obers" (Nr. 1732) bereitet und in Gläsern serviert.

1737. Obers-Gefrornes mit Früchten. (Glace de crême aux fruits.)

Auf dieselbe Weise wie „Obers-Gefrornes mit Erdbeeren" (Nr. 1732) kann man Gefrornes von frischen Himbeeren, Ribiseln, mit den Körnern gestoßenen, passierten Weichseln, Marillen, Pfirsichen und allen anderen Früchten nebst dem Saft von 2 Citronen bereiten, wobei man um 2 Deka mehr Zucker dazu geben kann.

1738. Obers-Gefrornes mit Haselnuss. (Glace de crême aux avelines.)

Man stoßt 12 Deka Haselnuss- und 12 Deka Nusskerne mit $^1/_8$ Liter Obers sehr fein, gibt es dann zu $^1/_4$ Liter Obers in eine Casserolle, in welcher man es auf dem Feuer rührt, bis die Masse sehr heiß ist, in die man hierauf 1 gebrannte Kaffeebohne gibt und die Masse zugedeckt auskühlen läßt. Dann verrührt man in einem Schneekessel 8 Eierdotter mit 20 Deka feinem Zucker, preßt das Obers durch ein

Digitized by Google

Tuch, gießt es nach und nach zu den Eiern, schlägt es auf dem Feuer bis es anfängt dick zu werden, jedoch kochen darf es nicht, worauf man es weiter wie das „Vanille-Gefrorne" (Nr. 1720) behandelt.

1739. Obers-Gefrornes mit Mandeln. (Glace de crême aux amandes.)

Man schwellt und schält 24 Deka Mandeln und verfährt genau wie bei dem „Haselnuss-Gefrornen" (Nr. 1738), nur daß man die Kaffebohne wegläßt.

1740. Obers-Gefrornes von gerösteten Mandeln. (Glace de crême aux amandes pralinées.)

Man röstet 16 Deka geschälte Mandeln mit 8 Deka Zucker gelb, stoßt sie dann mit $^1/_8$ Liter Obers sehr fein und läßt dies mit 1 Liter guten Obers bis zum Kochen heiß werden, worauf man es zugedeckt auskühlen läßt und durch ein Tuch preßt. Diese Flüssigkeit gibt man dann mit 8 Eierdottern und 16 Deka Zucker in einen Schneekessel und verfährt weiter wie beim „Vanille-Gefrornen" (Nr. 1720).

1741. Pistazien-Gefrornes. (Glace au pistaches.)

Man bereitet Vanille Gefrornes (Nr. 1720) und mischt, wenn es beinahe fertig gefroren ist, 10 Stück Pistazien ein, die man wie die Mandeln geschwellt, abgezogen und dann sehr fein geschnitten hat.

1742. Obers-Gefrornes mit Kastanien. (Glace de crême aux marons.)

Man zerdrückt 16 Deka gebratene oder gekochte, geschälte Kastanien mit dem Treibholz (Nudelwalker) auf einem Brett, gibt sie dann mit 5 Stück geschälten, gestoßenen, bitteren Mandeln in 1 Liter kochendes Obers, wo man sie einige Minuten kochen und dann auskühlen läßt. In einem Schneekessel verrührt man 40 Deka fein gesiebten Zucker mit 8 Eierdottern, gießt dann nach und nach das Obers mit den Kastanien dazu, stellt den Schneekessel auf nicht zu starkes Feuer und schlägt die Masse mit der Schneeruthe so lange, bis erstere dick zu werden beginnt, jedoch kochen darf sie nicht. Sie wird hierauf durch ein Sieb passiert und geschlagen bis sie kalt ist. Man füllt damit die Gefrierbüchse, verfährt weiter wie bei dem „Vanille-Gefrornen" (Nr. 1720) und arbeitet zuletzt $^3/_4$ Liter geschlagenes Obers darunter.

1743. Obers-Gefrornes mit Maraschino. (Glace de crême au marasquin.)

Man gibt in einen Schneekessel 20 Deka feinen Zucker, 8 Dotter und 1 Liter gutes, ungekochtes Obers, schlägt dies auf dem Feuer so lange, bis es anfängt dick zu werden (ohne jedoch zu kochen), nimmt es vom Feuer weg und schlägt es fort bis es ausgekühlt ist, worauf man diese Masse durch ein Haarsieb in eine Schüssel passiert, einige Löffel Maraschino darunterührt und weiter wie das „Vanille-Gefrorne" (Nr. 1720) behandelt.

1744. Obers-Gefrornes mit Liqueur. (Glace de crême au liqueur.)

Wird wie „Gefrornes mit Maraschino" (Nr. 1743) bereitet. Man kann statt dessen jeden beliebigen Liqueur verwenden und, nachdem das Gefrorne abgerührt ist, dasselbe mit etwas Cochenille-Farbe rosa färben. Wenn dies Liqueur-Gefrorne fest gefroren und fein abgearbeitet ist, kann man es auch mit $^1/_4$ Liter geschlagenem Obers vermengen und in Bechern servieren.

Digitized by Google

1745. Schmankerl-Gefrornes. (Glace de crême à la Viennoise.)

Man macht die Masse zu Vanille-Gefrornem; wenn diese gefroren ist, mischt man $^1/_4$ Liter geschlagenes Obers mit in kleine Stücke zerdrücktem Schmankerlkoch darunter, welch' letzteres man auf schon früher angegebene Art von $^1/_4$ Liter Obers bereitet hat. Beim Servieren besteckt man das Gefrorne, welches man auch in Bechern zu Tische geben kann, mit beliebig ausgestochenen Schmankerlstücken.

1746. Gewöhnliches Erdbeer-Gefrornes. (Glace aux fraises.)

Man passiert $1^1/_4$ Liter frische Wald-Erdbeeren mittelst eines Holzlöffels durch ein Haarsieb in eine Porzellan-Schüssel. Nun verrührt man 28 Deka feinen Zucker in $^1/_4$ Liter kaltem Wasser, mischt dieses mit dem Saft von 2 Citronen zu den Erdbeeren, passiert das Ganze wieder durch ein feines Sieb und rührt es gut untereinander. Um nun zu erkennen, ob diese Masse den nöthigen Zuckerstoff zum Gefrieren enthält, bedient man sich hiezu der sogenannten Zuckerwage, an welcher genau ersichtlich wird, wie viele Grade Zucker in der betreffenden Masse enthalten sind. Der bereitete Erdbeersaft wird nun mit dieser Zuckerwage gewogen. Man taucht sie nämlich gleich einem Thermometer in die Flüssigkeit, wo die Wage 22 Grad anzeigen soll. Sollte der Saft diesen Grad nicht erreichen, so gibt man noch den nöthigen in etwas Wasser verrührten Zucker nach, während man im entgegengesetzten Falle noch etwas Wasser und Citronensaft beigeben müßte. Nun gießt man die gut verrührte Masse in die Gefrierbüchse und verfährt weiter wie es Anfangs (bei dem Gefrornen) erklärt wurde, nur muß man zu dem Gefrornen von frischen Früchten die Büchse immer 1 Stunde früher ins Eis eingraben und letzteres mit einer größeren Quantität Salz oder auch, wie bei den à la minute-Gefrornen noch überdies mit einer Mischung von grob gestoßenem Salpeter und Salmiak bestreuen. Besonders zu bemerken ist, daß bei mehr als 22 Grad Zuckerstoff die Masse schwerer gefriert.

1747. Himbeer-Gefrornes. (Glace aux framboises.)

Wird ebenso wie „Gewöhnliches Erdbeer-Gefrornes" (Nr. 1746) bereitet.

1748. Erdbeer-Gefrornes mit Wein. (Glace de fraises au vin.)

Zu $^1/_2$ Liter durchpassierten Erdbeerenmark rührt man 56 Deka Zucker, mischt dann den Saft von 1 Citrone und $^1/_2$ Liter guten weißen Wein dazu, füllt diese Flüssigkeit in die Gefrierbüchse und verfährt weiter wie bei dem „Vanille-Gefrornen" (Nr. 1720). Es wird in Bechern serviert.

1749. Pfirsich-Gefrornes. (Glace aux pêches.)

12 bis 15 Stück schöne Pfirsiche werden von den Kernen befreit und durch ein feines Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, zu welcher Masse man dann 28 Deka in $^1/_2$ Liter kaltem Wasser verrührten Zucker und den Saft von 2 Citronen gibt, dann wird etwas Alkermessaft oder Cochenille-Farbe dazugerührt, damit die Flüssigkeit eine blaßrothe Farbe erhält. Hierauf passiert man die Masse nochmals, wiegt sie bis zu 22 Grad und verfährt auch weiter wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeer-Gefrornen" (Nr. 1746).

1750. Marillen-Gefrornes. (Glace aux abricots.)

15 bis 20 Stück reife Marillen werden durch ein feines Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Zu dieser Masse gibt man dann den Saft von 2 Citronen und

Digitized by Google

28 Deka Zucker, welchen man in 1/4 Liter kaltem Wasser verrührt hat. Nachdem man hierauf die Kerne der Marillen etwas überstoßen hat, rührt man sie gut zu dem Saft, läßt diesen durch 1 Stunde zugedeckt stehen, wiegt ihn dann bis zu 22 Grad, seiht ihn hierauf durch ein feines Sieb und verfährt weiter wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeer-Gefrornen" (Nr. 1746).

1751. Ananas-Gefrornes. (Glace à l' ananas.)

Nachdem man 1 kleine Ananas geschält und in Scheiben geschnitten hat, stoßt man sie mit 12 Deka Zucker in einem steinernen Mörser; dann verrührt man 12 Deka Zucker mit 1/4 Liter kaltem Wasser, mischt dies mit dem Safte 1 Citrone zu dem Gestoßenen, wiegt die Masse bis zu 22 Grad, passiert sie hierauf durch ein feines Sieb und verfährt weiter wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeer-Gefrornen" (Nr. 1746).

1752. Äpfel-Gefrornes. (Glace aus pommes.)

Man schält ungefähr 10 Stück (Taffetiner-, Maschansker-, Tiroler- oder Rosmarin-) Äpfel, schneidet sie in Spalten, reibt sie schnell mit Citronensaft ab und stoßt sie mit 16 Deka Zucker in einem steinernen Mörser sehr fein, wobei man nach und nach 1/4 Liter kaltes Wasser dazugibt. Nachdem man diese Masse in eine Porzellan-Schüssel gegeben hat, rührt man 16 Deka Zucker mit 1/2 Liter kaltem Wasser ab, mengt dies mit dem Saft 1 Citrone zu der Äpfel-Masse und läßt dieses so 1 Stunde zugedeckt stehen, worauf man es durch ein grobes Sieb passiert, bis zu 22 Grad wiegt und weiter wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeer-Gefrornen" (Nr. 1746) verfährt.

1753. Orangen-Gefrornes. (Glace aux oranges.)

Man verrührt in 1/2 Liter kaltem Wasser 36 Deka Zucker, preßt zu diesem den Saft von 4 Orangen und 1 Citrone, gibt die mit einem scharfen Messer sehr fein abgeschnittene gelbe Schale von 2 Orangen dazu und läßt diese Flüssigkeit durch beiläufig 1 Stunde zugedeckt stehen. Nach dieser Zeit wiegt man die Masse bis zu 22 Grad, passiert sie und verfährt auch weiter wie bei dem „Gewöhnlichen Erdbeer-Gefrornen" (Nr. 1746).

1754. Citronen-Gefrornes. (Glace aux citrons.)

wird auf gleiche Weise wie Orangen-Gefrornes (Nr. 1753) bereitet.

1755. Tutti-frutti Gefrornes. (Glace à la tutti-frutti.)

Zu festem, fein abgearbeitetem Ananas-, Orangen- oder Citronen-Gefrornen mischt man langsam klein würfelig geschnittene, eingesottene Früchte, zum Beispiel: Ananas, Reine-Claudes, Marillen, Melonen, Quitten, Birnen und dergleichen und richtet dieses dann gehäuft auf Tassen oder in Gläser an.

1756. Erdbeer-Gefrornes mit geschlagenen Obers.

Nach Belieben kann man zu dem fertigen Erdbeer-Gefrornen (Nr. 1746) 1/4 Liter geschlagenes Obers einmischen, worauf man es noch in der Büchse bis zum Gebrauche in Eis stehen läßt. Die Beimischung des geschlagenen Obers kann, sowie bei Erdbeer-Gefrornen, auch bei jedem anderen beliebigen Früchten-Gefrornen gemacht werden.

Digitized by Google

1757. Chaudeau-Gefrornes. (Glace au chaudeau.)

Nachdem man ein Chaudeau von ½ Liter Wein, 12 Eierdottern und 24 Deka Geruch-Zucker bereitet hat, stellt man es in kaltes Wasser und sprudelt oder schlägt es fort, bis es kalt geworden ist, worauf man die Gefrierbüchse damit füllt und weiter wie beim Obers-Gefrornen mit Vanille (Nr. 1720) verfährt.

1758. Gefrornes in Ziegelform.

Die Formen zum Gefrornen bestehen gewöhnlich aus einem Reifen mit zwei passenden Deckeln, die zum Abnehmen sind. Wenn man das fertige Gefrorne in die schon früher im Eis gestandene Ziegelform gibt, nimmt man einen Deckel ab, und drückt ungefähr 2 Finger hoch Vanille- oder beliebiges Gefrornes schnell in die Form, darauf gibt man wieder 2 bis 3 Finger hoch Himbeer- oder beliebiges, färbiges Gefrornes, preßt es fest zusammen, drückt den Deckel darauf, wickelt die Form in 3 Bogen Fließpapier ein und stellt sie ins Eis. Kurz vor dem Gebrauch nimmt man sie heraus, entfernt das Papier, wischt sie trocken, nimmt einen Deckel davon ab, stürzt einen Holzteller, ein Brett oder eine flache Schüssel darauf, wendet die Form mit der Schüssel schnell um und nimmt den Reifen mit dem Deckel rasch ab, worauf man das Gefrorne mittelst eines gerippten Drahtes, Messers oder Löffels in beliebige Stücke schneidet, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet, oder auch die Masse im Ganzen serviert. Man kann auch die Ziegelform mit Schreibpapier belegen und das Gefrorne darauf drücken.

1759. Verschiedenfärbiges Gefrornes in Formen.

Man nimmt die dazu bestimmte Form (Gefrornes in Ziegelform) und gibt einen Theil Gefrornes in eine Ecke oder Seite der Form, legt dann ein starkes Schreibpapier gleichsam als Zwischenwand an der Seite an diese Masse an und gibt in den noch leeren Raum der Form ein zweites Gefrornes anderer Farbe; hat man noch ein drittes färbiges, so füllt man es auf dieselbe Weise ein, drückt es dann gut zusammen, zieht die Papiere heraus, gibt den dazu gehörigen Deckel auf die Form, umwickelt sie mit 3 bis 4 Bogen Fließpapier und legt sie ins Eis. Knapp vor dem Gebrauch nimmt man die Form aus dem Eis, entfernt das Fließpapier, taucht die Form schnell in lauwarmes Wasser, nimmt dann den unteren Deckel ab, stürzt die dazu bestimmte Schüssel auf die Form, faßt beides zu gleicher Zeit mit beiden Händen und wendet sie um, worauf man den oberen Deckel mit dem Reifen schnell von dem Gefrornen abhebt, und dasselbe sogleich mit Hohlhippen oder dergleichen zu Tische gibt.

1760. Gefrornes in Rouleaux.

Man bäckt Hohlhippen in größeren Formen, rollt sie gleich auf und füllt sie, wenn sie erkaltet sind, mit festem Schmankerl-Gefrornen (Nr. 1745) an. Hiezu bedient man sich einer Zuckerbäckerspritze mit einem fingerdicken Anstecker. Nachdem man schon früher eine große Gefrier-Form in Eis eingesetzt hat, wird nun in dieselbe 1 Bogen Papier gegeben, welchen man der Länge der Rouleaux anpassend zusammengelegt hat, und diese darauf gegeben. So läßt man sie vollkommen fest frieren, richtet sie dann auf einer Glasschüssel, die man mit schön ausgezacktem Papier belegt hat, an und serviert sie gleich.

1761. Eis-Schale. (Sockel-Untersatz als Zierde.)

Man stellt eine beliebige, abgeplattete Form, welche den Umfang einer Schüssel oder Form hat, vorzugsweise eine Blechform und sich zu einem Sockel (Untersatz) eignet.

Digitized by Google

in stark gesalzenes Eis, gemischt mit Salpeter und Salmiak, füllt den dritten Theil davon mit frischem, klarem Wasser an und läßt dieses so lange darin, bis der Boden und die Wände mit einer messerrückendicken Eiskruste überzogen sind, worauf man das übrige Wasser abschöpft. Die so gebildete Eisschale wird nun an der Eiswand herum mit frisch gepflückten Blumen und Blättern, die man knapp am Stengel abgeschnitten hat, in Kranz- oder Bouquet-Form mit den Stengeln nach einwärts zierlich belegt, wobei man jede Blume vorher etwas anhaucht und so anfrieren läßt. Man gießt dann wieder so viel Wasser nach, daß der Sockel beiläufig handhoch ist, und läßt das Wasser vollkommen fest gefrieren. Kurz vor dem Servieren taucht man dann die Gefrierbüchse schnell in ganz laues Wasser und stürzt die Schale, die natürlich nur als Zierde dient, auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel. Sie wird dann mit beliebigem Gefrornen belegt. Das Ganze erhält durch die aus dem Eis hervorsehenden Blumen, deren schwache Eisdecke durch das Tauchen in warmes Wasser geschmolzen sein wird, ein sehr hübsches Aussehen. Man wählt hiezu Astern oder dergleichen Blumen mit Blättern, Muscheln, verschiedene Zieraten, auch ausgestochene Gemüse oder beliebige hübsche Früchte. Diese Eisschale verwendet man nicht allein zu Gefrornem, sondern auch als Sockel zu Fischen, Galantine oder dergleichen, wozu man eine passende, meistens viereckige Form wählt, in welche man auch, anstatt, wie oben gesagt, reines Wasser einzugießen, und Blumen mit Blätter einzulegen, Wasser, das man mit denselben Ingredientien wie die Sulzen gefärbt hat, eingießt, dann den gefrornen Sockel auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel stürzt, oben mit ausgezacktem Papier belegt und dann Fische, Galantine, Crêmes, Gefrornes oder dergleichen darauf anrichtet. Zu bemerken ist, daß diese Sockeln sehr fest gefrieren müssen und daß erst ganz kurz vor dem Anrichten die Sockeln gestürzt werden dürfen, weil sie schnell zergehen.

1762. Granit oder Sorbet von Orangen. (Sorbet aux oranges.)

Unter Granit oder Sorbet versteht man eine halbfest gefrorne Masse, die bei großen Dejeuners, Diners vor dem Braten in Gläsern serviert wird. Man bereitet nach angegebener Art ein Orangen-Gefrornes, läßt dieses halb gefrieren und serviert es in Gläsern.

1763. Ananas-Gefrornes in Gläsern. (Glace à l' ananas en verres.)

Hat man 1 Liter Ananas-Gefrornes fertig bereitet, fest gefrieren lassen und fein abgearbeitet, so mengt man den fest geschlagenen Schnee von drei Eierklar gut darunter, füllt die Masse in Gläser und serviert sie.

1764. Sorbet von Ananas mit Champagner. (Sorbet d' ananas au vin de champagne.)

In ein fest gefrornes, gut abgearbeitetes Ananas-Gefrornes verrührt man kurz vor dem Gebrauche $^1/_2$ Liter Champagner-Wein und serviert es in Gläsern.

1765. Sorbet von Weichseln mit Bordeaux (Sorbet aux cerises au vin de Bordeaux.)

und überhaupt alle Sorbets von beliebigen Früchten werden auf gleiche Weise wie das Sorbet von Ananas mit Champagner bereitet, wobei man bei lichten Gefrornen immer weißen, bei dunklen rothen Wein verwendet.

Digitized by Google

1766. Äpfel-Gefrornes mit Rum oder Arack in Gläsern.

Nachdem man ein Äpfel-Gefrornes bereitet und fein abgearbeitet hat, wird es mit $^1/_4$ Liter Rum oder Arack und mit dem fest geschlagenen Schnee von 3 Eierklar untermengt, gut abgearbeitet und in Gläser serviert.

1767. Granit-Gefrornes von frischen Früchten. (Granit aux fruits frais.)

Dasselbe wird von beliebigen Früchten immer auf die gleiche Weise, wie das „Granit oder Sorbet von Orangen" (Nr. 1762) bereitet.

1768. Gefrorner Punsch. (Punch à la glace.)

Hiezu bereitet man ein Orangen-Gefrornes (Nr. 1753) und arbeitet es dann mit $^1/_2$ Liter Champagner-Wein und $^1/_8$ Liter Rum oder Arack gut ab, worauf man es in Gläsern serviert.

1769. Gefrorner Punsch auf römische Art. (Punch à la romaine.)

Man löst 12 Deka Zucker in 6 Eßlöffel kaltem Wasser auf, vermengt dieses mit dem festen Schnee von 4 Eierklar und mischt es unter 1 Liter festes, sehr fein abgearbeitetes Orangen-Gefrornes. Nachdem man dann noch $^1/_4$ Liter Champagner-Wein, 6 Eßlöffel Arack oder Rum und ebensoviel Saft von eingekochten Ananas und 1 Eßlöffel Alkermessaft oder 1 Kaffeelöffel Cochenille-Farbe darunter gerührt hat, serviert man diesen Punsch in Gläsern. Die Farbe darf nicht zu dunkel gehalten werden, sondern nur sehr blaßrosa aussehen.

Kalte Früchten- oder Kaltschalen-Suppen.

(Zweite Suppe bei größeren Diners für 12 Personen; wird auch nach dem Braten oder zum Goûter gegeben.)

1770. Kalte Erdbeeren-Suppe.

2 Liter reife Erdbeeren legt man auf ein Tuch und sucht mittelst einer Nadel die schönsten, ungefähr den dritten Theil davon aus, welche dann in ein Gefäß gegeben und aufs Eis gestellt werden. Die übrigen Erdbeeren drückt man dann durch ein Sieb in eine irdene Schüssel, rührt das Passierte mit ungefähr 1 Kilo gestoßenen Zucker gut untereinander, gießt 2 Liter weißen Wein (wenn möglich Rheinwein) mit dem Safte einer Citrone dazu, seiht das Ganze noch einmal durch ein Sieb in einen schon früher in Eis eingegrabenen Suppentopf, deckt diesen zu und läßt es ungefähr 3 bis 4 Stunden kalt stehen. Die ganzen Erdbeeren werden dazugegeben, alles leicht untereinandergerührt, in einen tiefen Glas- oder Porzellantopf zu Tische gegeben und in Suppenbechern oder in hiezu geeigneten weiten Gläsern serviert.

1771. Kalte Himbeeren-Suppe.

2 Liter Himbeeren gibt man in sehr frisches Wasser, legt sie von da sogleich auf ein Tuch und sucht mittelst einer Nadel die schönsten, ungefähr den dritten Theil davon aus, welchen man in eine große Schale gibt, mit Zucker bestreut und aufs Eis stellt. 1 Kilo Zucker läßt man in $^1/_2$ Liter Wasser gut verkochen, gießt dieses heiß auf die übrigen Himbeeren und läßt es zugedeckt einige Zeit, ungefähr

Digitized by Google

3 Stunden, kalt stehen. Man passiert dies dann durch ein Sieb, gießt 2 Liter weißen Wein und von 1 Citrone den Saft dazu, seiht es noch einmal durch ein Sieb in eine Porzellan-Schüssel, mischt die ganzen Himbeeren dazu und gibt die Suppe zu Tische.

1772. Marillen- (Aprikosen-) Suppe.

15 Stück Marillen werden geschält, in die Hälfte getheilt, der dritte Theil in Scheiben geschnitten, diese mit Zucker bestreut und aufs Eis gestellt. Die ausgelösten Kerne, welche sich in den Steinen der Marillen befinden, werden gestoßen, nebst den übrigen Marillen in eine Schüssel gegeben und mit 1 Kilo Zucker, welchen man in $^1/_2$ Liter Wasser gut verkochen läßt, begossen und zugedeckt $^1/_2$ Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit passiert man es, gießt es mit 2 Liter weißen Wein, noch besser Rheinwein und dem Safte 1 Citrone auf, mischt die geschnittenen Marillen dazu und läßt es in einer tiefen Porzellan- oder Glasschüssel ungefähr 4 Stunden am Eis stehen.

1773. Pfirsich-Suppe.

Wird wie die Marillen-Suppe (Nr. 1772) bereitet, nur daß statt Marillen, Pfirsiche verwendet werden.

1774. Äpfel-Suppe.

Von 15 Stück geschälten Maschansker-Äpfeln schneidet man den dritten Theil in Scheiben, gibt zu diesem $^1/_4$ Liter Rheinwein oder weißen Wein, 32 Deka Zucker, den Saft einer Citrone und läßt dies weich kochen. Die übrigen, ebenfalls blätterig geschnittenen Äpfel kocht man in $^1/_2$ Liter Wasser und dem Safte einer Citrone, passiert sie durch ein Sieb und rührt dieses mit $^1/_2$ Kilo gestoßenem Zucker, dem Safte einer Citrone und $1^1/_2$ Liter gutem Wein untereinander. 24 Deka rein gewaschene, durchsuchte Weinbeeren (Korinthen) und ebensoviel Rosinen läßt man in $^1/_2$ Liter Wasser etwas aufkochen, passiert sie durch ein Sieb und gießt dies mit den Äpfelschnitten in die Suppenschüssel, worauf man sie ins Eis stellt. Man serviert diese Suppe ebenso wie die Erdbeeren-Suppe.

1775. Ribisel-Suppe.

Wird wie die Himbeer-Suppe bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die Kerne der ausgesuchten Ribisel mittelst eines Holzspänchens herausgenommen werden.

1776. Ananas-Suppe mit Champagner.

Das Weichste einer großen, geschälten Ananas schneidet man in kleine Stücke, bestreut diese mit 8 Deka gestoßenem Zucker und stellt sie aufs Eis. Die Schale und Überreste gibt man in eine Schüssel, mischt 16 Deka Zucker dazu und passiert das Zurückgebliebene durch ein Sieb zu der geschnittenen Ananas. Man gibt es in eine Casserolle, läßt es mit $^1/_4$ Liter Wasser mit 8 Deka Zucker aufkochen, passiert es nochmals durch ein Sieb und wenn es ausgekühlt ist, gießt man 1 Bouteille Champagner, $^1/_2$ Liter Rheinwein mit 16 Deka Zucker und den Saft einer Citrone dazu, mischt alles zusammen und stellt es hierauf in einer Schüssel einige Stunden auf das Eis.

Anmerkung. Alle oben genannten kalten Suppen können auch auf viel einfachere Art bereitet werden, z. B.: Schöne, reife Pfirsiche werden abgeschält, mit fein gestoßenem Zucker stark bestreut, mit weißem Wein übergossen und zugedeckt aufs Eis gestellt. Auf diese Art können Marillen, Äpfel oder was immer für eine Obstgattung behandelt werden. Wenn man will, kann 1 Messerspitze Zimmt beigegeben werden. — Alle diese kalten Suppen werden in Suppenbechern mit Dessertlöffeln serviert.

Digitized by Google

1777. Bier-Suppe [Preußische Kalt-Schale]. (Soupe froide à la bière.)

2 Liter Bier werden mit $^1/_2$ Kilo Zucker, fein geschnittenen Citronenschalen, etwas Zimmt und 1 Prise Salz zum Kochen gebracht; man rührt dann 8 Eierdotter, welche mit 1 Löffel kalter Milch abgesprudelt werden, dazu; dann passiert man es durch ein Sieb in eine Schüssel und stellt sie kalt. $^1/_4$ Liter schwarze Brotbröseln werden in der Bratröhre geröstet. Kleine Rosinen, Weinbeeren (Korinthen), zusammen 12 Deka, werden durchsucht, in $^1/_2$ Liter Wasser aufgekocht, abgeseiht und die Rosinen und Weinbeeren auf ein Tuch gelegt. Diese und die trockenen Bröseln gibt man zu der Biersuppe, mischt es gut untereinander und stellt die Schüssel einige Stunden ins Eis.

1778. Chaudeau (Gesprudelter Wein).

Man gibt in einen Schneekessel 12 Dotter, 28 Deka fein gestoßenen Zucker, $^1/_4$ Liter weißen Wein und den Saft von 2 Citronen. Dies schlägt man mit der Schneeruthe auf dem Feuer so lange, bis die Masse einen feinen Schaum bildet, worauf man sie gleich vom Feuer nimmt und in kleinen Bechern serviert.

1779. Milch-Suppe mit Reis. (Soupe froide au lait.)

16 Deka durchsuchten, ausgewaschenen Reis gibt man in eine Casserolle mit 1 Liter kalter Milch, 16 Deka gestoßenem Vanille-Zucker, etwas Salz und läßt den Reis weich kochen. 1 Liter Milch, 8 Deka Vanille-Zucker und etwas Salz wird kochend heiß gemacht. Dazu gießt man 6 Löffel kalte Milch, mit 8 Eierdottern abgesprudelt, rührt es gut untereinander und passiert es durch ein Sieb in eine Schüssel. Wenn es ausgekühlt ist, mischt man den Reis darunter und stellt die Schüssel 2 Stunden ins Eis.

1780. Milch-Suppe mit Schnee-Nocken. (Soupe froide aux quenelles de neige.)

Von 6 Eierklar wird ein fester Schnee geschlagen, worunter man 12 Deka gestoßenen Zucker leicht einmischt. 1 Liter Milch und 6 Deka Vanille- oder Orangen-Zucker gibt man in eine Casserolle und bringt erstere zum Kochen. Man legt dann in die kochend heiße Milch von der Schnee-Masse mit einem Eßlöffel kleine Nocken ein. Wenn diese die Oberfläche der Milch bedecken, wird die Casserolle beiseite gestellt, zugedeckt, 1 Minute stehen gelassen, die Nocken vorsichtig gewendet und wieder 1 Minute zugedeckt stehen gelassen. Mit einem Backlöffel werden sie dann herausgenommen und auf ein Sieb gelegt. Unterdessen läßt man 1 Liter Milch mit 8 Deka Vanille-Zucker und 1 Messerspitze Salz aufkochen und mengt sie mit der Milch, worin die Nocken gekocht wurden, sprudelt das Ganze mit 8 Eierdottern ab, rührt es kalt und passiert es durch ein Sieb in eine tiefe Porzellan- oder Glas-Schüssel, die man dann ins Eis stellt. Die Schnee-Nocken werden in Milch gegeben.

1781. Gesprudelte Milch mit Erdbeeren. (Crême plombière aux fraises.)

Man gibt in einen Schneekessel 6 Dotter, 1 kleinen Eßlöffel Mehl und $^1/_4$ Liter Obers. Dies wird auf schwachem Feuer mit der Schneeruthe so lange geschlagen, bis die Masse dicker zu werden beginnt; jedoch kochen darf sie nicht. Man gibt sie hierauf in eine Casserolle, dazu 30 Deka durch ein Sieb passierte Erdbeeren und 20 Deka Zucker und schlägt dies auf dem Eis so lange, bis die Masse kalt geworden ist. Kurz vor dem Anrichten mischt man $^1/_4$ Liter geschlagenes Obers leicht ein, gibt dies in Croustades oder Kaffeebecher und streut oben schöne Erdbeeren darüber.

Digitized by Google

1782. Gesprudelte Milch mit Himbeeren (Crême plombière aux framboises.)

wird ebenso wie „Gesprudelte Milch mit Erdbeeren" (Nr. 1781) bereitet. Statt Erdbeeren nimmt man ebensoviel Himbeeren.

1783. Gesprudelte Milch mit Maraschino. (Crême plombière au maraschin.)

Man gibt in einen Schneekessel 10 Eierdotter, 1 Eßlöffel feines Mehl und $^1/_2$ Liter Obers. Dies wird auf schwachem Feuer mit der Schneeruthe so lange geschlagen, bis sich die Masse bindet, das heißt dicker wird, ohne dabei zu kochen, worauf man sie in eine Casserolle gibt und mit 20 Deka Zucker und 1 Prise Salz verrührt aufs Eis stellt und da fortschlägt, bis die Masse kalt ist. Kurz vor dem Servieren rührt man $^1/_8$ Liter Maraschino hinein und nach diesem mengt man $^1/_4$ Liter geschlagenes Obers leicht ein. Man serviert diese Masse in Croustades oder Bechern. Auf dieselbe Weise kann man gesprudelte Milch mit beliebigem Geruch-Zucker und Liqueur bereiten.

Kalte und warme Getränke.

1784. Punsch. (Punch.)

Man gibt in ein Porzellan-Geschirr $^1/_2$ Kilo in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit dem Safte 1 Citrone und 4 süßen Orangen und $^1/_4$ Liter Rum, worauf man dies zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Unterdessen gibt man in ein zweites Porzellan-Geschirr 2 Deka russischen Thee, gießt 1 Liter siedendes Wasser darauf, welches man nach 15 Minuten zu dem aufgelösten Zucker seiht, verrührt und gleich serviert. Eine Flasche Rum wird auf den Tisch gestellt. Oder: Man gibt in ein Porzellan-Geschirr die ganz dünn abgeschnittene Schale von 1 Orange, $^1/_2$ Kilo Zucker, den man in 1 Liter Wasser gekocht hat, wird darübergegossen und zugedeckt. Unterdessen preßt man den Saft von 5 Orangen und 2 Citronen aus, nimmt die Schale heraus, seiht den Saft dazu und gibt $^1/_4$ Liter Rum und ebensoviel Thee dazu, worauf man den Punsch heiß serviert.

1785. Königs-Punsch. (Punch royal.)

Nachdem man die Schale von $^1/_2$ Ananas an 80 Deka Zucker abgerieben hat, drückt man ihren Saft zu dem Safte von 2 Orangen und 2 Citronen. In einen Suppentopf gibt man den in Stücke zerschlagenen Zucker, gießt zu diesem $^1/_8$ Liter Wasser und läßt den Zucker zergehen, zu welchen man dann $^1/_4$ Liter guten, rothen Wein, ebensoviel weißen und Champagner-Wein, sowie $^1/_8$ Liter Arack oder Rum und $^1/_{16}$ Liter Maraschino gießt und dies alles gut vermischt. Dieser Punsch wird in Flaschen gefüllt, ins Eis gestellt und dann kalt serviert.

1786. Eier-Punsch. (Punch aux oeufs.)

Man gibt in einen Topf $^1/_2$ Liter kaltes Wasser, in welchem man 40 Deka Zucker zergehen läßt; dazu kommen die Schalen von $^1/_2$ Orange, 2 ganze Eier und 4 Dotter, die man darin abspudelt. Nun gibt man in einen Schneekessel $^1/_2$ Liter Rheinwein, gießt zu diesem das Abgesprudelte, stellt es auf das Feuer, wo man es mit der Schneeruthe so lange schlägt, bis die Masse heiß ist, jedoch

Digitized by Google

kochen darf sie nicht. Nachdem man dann noch den Saft von 3 Orangen, 2 Citronen und $^1/_4$ Liter Rum oder Arack dazugerührt hat, seiht man den Punsch durch ein Haarsieb, schlägt ihn wieder heiß und serviert ihn entweder gleich oder erst kalt.

1787. Champagner-Punsch. (Punch au vin de champagne.)

Man gibt in eine Casserolle 80 Deka Zucker in kleinen Stücken und 1 Liter Wasser, läßt dies aufsieden, worauf man den Saft von 5 Citronen, $^1/_4$ Liter Rum oder Arack und $^1/_2$ Liter Champagner dazugießt, läßt es heiß werden, seiht den Punsch durch eine Serviette in einen Suppentopf oder Bowle und serviert ihn heiß.

1788. Englischer Punsch. (Punch à l' anglaise.)

Man gibt in eine Casserolle 1 Kilo Zucker, 1 Liter Wasser und die ganz dünn abgeschnittene Schale von 2 süßen Orangen und 2 Citronen, woran aber nicht das Geringste von der weißen Schale bleiben darf. Dieses läßt man durch beiläufig 2 Minuten aufkochen, worauf man $^1/_4$ Liter Rum, $^1/_4$ Liter Rheinwein und $^1/_4$ Liter Burgunder dazugießt, dieses noch mit dem Saft von 4 Orangen und 4 Citronen verrührt und dann zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Nach dieser Zeit wird der Punsch in einen Suppentopf oder in eine Bowle geseiht oder heiß serviert.

1789. Gesundheits-Punsch mit Reis.

Nachdem man in ein Porzellan-Geschirr $^1/_2$ Kilo in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit dem Saft von 1 Citrone und dem von 4 Orangen nebst $^1/_4$ Liter Rum gegeben hat, stellt man dies zugedeckt an einen warmen Ort. Unterdessen kocht man 12 Deka Reis in 1 Liter Wasser durch beiläufig $^1/_2$ Stunde und seiht dies dann kochend heiß anstatt Thee zu dem aufgelösten Zucker. Wenn man will, kann man 4 Eierdotter abspritzeln und dazugeben.

1790. Gesundheits-Punsch mit Gerstenwasser.

Derselbe wird wie der „Punsch mit Reis" (Nr. 1789) bereitet, nur daß man statt Reis $^1/_8$ Liter ausgewaschene Gerstenkörner in 1 Liter Wasser durch $^1/_2$ Stunde kochen läßt und dann zu den Bestandtheilen des Punsches seiht.

1791. Gesundheits-Punsch mit Kukuruz.

Derselbe wird ebenso bereitet, wie der „Punsch mit Reis" (Nr. 1789), nur daß man statt Reis $^1/_8$ Kilo gewaschenen Kukuruz in 1 Liter Wasser durch $^1/_2$ Stunde kochen läßt und dann zu den Bestandtheilen des Punsches seiht.

1792. Gesundheits-Punsch mit Kleien.

Wie „Punsch mit Reis" (Nr. 1789), nur daß man statt Reis $^1/_8$ Liter Weizenkleie in 1 Liter kalten Wasser etwas verrührt, dann $^1/_2$ Stunde langsam kochen läßt, hierauf mit einigen Löffeln kaltem Wasser abschreckt und die Kleien zu Boden setzen läßt. Wenn das Kleienwasser klar geworden ist, so seiht man es zu den Bestandtheilen des Punsches.

1793. Gewöhnliche Limonade. (Limonade.)

In $^1/_2$ Liter frisches Wasser gibt man den Saft von 3 Citronen und 20 Deka Zucker. Wenn dieser aufgelöst ist, seiht man die Flüssigkeit zu $^1/_2$ Liter frischen Wasser, vermengt es und serviert die Limonade.

Digitized by Google

1794. Orangeade.

Wie gewöhnliche Limonade, nur statt Citronen- Orangensaft und Orangen-Zucker.

1795. Kirsch-Limonade. (Limonade aux cerises.)

In 1 Liter frisches Wasser gibt man den durchgeseihten Saft von 3 Citronen, $^1/_4$ Liter Kirschensaft und Zucker.

1796. Ribisel- und Sauerbeer-Limonade.

Werden wie „Kirsch-Limonade" (Nr. 1795) bereitet.

1797. Warme Limonade. (Limonade chaude.)

In 1 Liter siedendes Wasser gibt man durchgeseihten Saft von 3 Citronen und 28 Deka Zucker.

1798. Himbeer-Limonade. (Limonade aux framboises.)

In 1 Liter frisches Wasser gießt man nach Belieben Himbeersaft, den Saft von 3 Citronen und Zucker nach Geschmack.

1799. Bischof.

Man macht in die Schale einer bitteren Orange mit dem Messer Einschnitte und brät die Orange auf der Glut. Unterdessen kocht man 16 Deka Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser etwas dicklich, gibt dann die Orange hinein, läßt dies zugedeckt erkalten, worauf man es durch ein Tuch zu dem bereiteten Glühwein preßt. Dieses Getränk kann warm oder kalt gegeben werden.

1800. Cardinal.

Man bereitet Glühwein, gibt $^1/_4$ Liter Ananas-Saft dazu und serviert dies kalt.

1801. Cardinal anderer Art.

In einen Suppentopf gibt man $^1/_4$ Kilo in Stücke zerschlagenen Zucker und die ganz dünn abgeschnittene Schale 1 Orange, wo aber nicht das mindeste Weiße daran sein soll, ferner den Saft von 3 Orangen und $^1/_2$ Liter Rheinwein. Dies wird gut verrührt, in Flaschen gefüllt und ins Eis gestellt. Erst kurz vor dem Servieren seiht man diese Flüssigkeit durch ein Tuch und gibt $^1/_4$ Liter sehr kalten Champagner dazu. Man kann den Geschmack noch durch $^1/_8$ Liter Saft von eingekochter Ananas heben.

1802. Grog [Matrosen-Punsch]. (Grog.)

Man gibt in 1 Liter siedendes Wasser $^1/_4$ Liter Rum und 28 Deka Zucker. Man kann dies warm oder kalt servieren.

1803. Czai.

Man macht schwachen Thee und gibt nach Geschmack Zucker und Rum dazu.

1804. Glühwein. (Vin brulé.)

Man gibt in 1 Liter rothen Wein $^1/_4$ Kilo Zucker, etwas Orangen- und Citronenschale, 1 Stückchen Zimmt und einige Gewürznelken. Dies läßt man sehr heiß werden, jedoch nicht kochen, und seiht es dann durch ein feines Sieb. Dieser Glühwein wird stets warm in kleinen Gläsern serviert.

Digitized by Google

1805. Eier-Wein. (Vin aux oeufs.)

Man gibt in einen Schneekessel 8 Eierdotter, 28 Deka Vanille-Zucker, den Saft 1 Orange und 1 Liter weißen oder rothen Wein. Dies verrührt man gut, stellt den Schneekessel aufs Feuer, wo man die Masse mit der Ruthe schlägt, bis sie schaumig ist und sodann warm in Gläsern serviert.

1806. Krambambuli.

Man gibt in eine irdene Schüssel 1 Liter Wein und 28 Deka Zucker, den man darin zergehen läßt. 20 Deka Zucker schlägt man in Stücke, taucht eines nach dem andern in Rum oder Arack, legt immer eines davon auf einen durchlöcherten Löffel (Backlöffel) zündet den Zucker an und läßt ihn geschmolzen in den Wein laufen. Nachdem alle 20 Deka so verbrannt sind, vermengt man die Flüssigkeit und serviert sie.

1807. Maitrank.

Man gibt in ein Porzellan-Geschirr ungefähr 20 Sträußchen frisch gepflückten Waldmeister, dazu 30 Deka in Stücke geschlagenen Zucker, 1 geschälte, in Spalten getheilte Orange und 1 Liter guten weißen Wein. Dies läßt man zugedeckt $^1/_2$ Stunde stehen, worauf man es durchseiht und gleich serviert. Man kann auch kurz vor dem Auftragen $^1/_2$ Liter Gießhübler Wasser dazugießen.

1808. Sillebub.

Man gibt in ein Porzellan-Geschirr $^1/_2$ Liter rohes Schlagobers, $^1/_2$ Liter Rheinwein, $^1/_4$ Kilo durchgesiebten Zucker, nach Belieben etwas Citronen-Zucker und stellt dies aufs Eis, wo es aber gut zugedeckt sein muß. Nach beiläufig 1 Stunde gibt man die Masse in einen Schneekessel, worin man sie mit der Schneeruthe so lange schlägt, bis sie schaumig wird.

1809. Mandelmilch.

$^1/_8$ Kilo süße und 1 Deka bittere Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, geschält, mehrmals gewaschen und mit etwas kaltem Wasser fein gestoßen. Man gibt sie hierauf in eine Porzellan-Schüssel, gießt 1 Liter kaltes Wasser darüber und läßt dies durch beiläufig $^1/_2$ Stunde stehen. Dann drückt man die Mandeln durch ein starkes reines Tuch, begießt sie nochmals mit etwas Wasser und preßt sie wieder durch. Zu dieser Mandelmilch gibt man dann beliebig viel fein gestoßenen Zucker und 2 Löffel voll Orangenblüten-Wasser. Man bewahrt sie in Flaschen auf. Will man die Mandelmilch warm geben, so hält man sie mit der Flasche oder im Glase in warmes Wasser.

1810. Kräuter-Brantwein.

Man gibt in eine Flasche Folgendes: Einige Sträußchen geschnittenes Tausendguldenkraut, 3 Sträußchen Wermuth, 1 Sträußchen Krausemünze, 1 Sträußchen Melissen, einige Stücke Orangenblüten und Orangenschalen, 1 Gewürznelke, 7 Deka Weinbeeren, 2 Deka geschnittenes Süßholz, 5 Stück zerdrückte Wachholderbeeren, 5 Körner weißen Pfeffer, 1 Messerspitze Muscatnuss und ebensoviel Kalmus und gießt 1 Liter Kornbrantwein dazu. Nachdem man dann die Flasche gut verschlossen hat, läßt man sie 3 bis 4 Wochen in der Sonne stehen und schüttelt sie öfters. Nach dieser Zeit seiht man die Flüssigkeit in eine zweite Flasche und verdünnt sie, wenn man will, mit Zuckerwasser. Man kocht nämlich 16 Deka Zucker in $^1/_2$ Liter Wasser durch $^1/_4$ Stunde, wozu man je nach Belieben 1 Kaffeelöffel

Digitized by Google

Anis, etwas Orangenblüten oder 1 Stückchen Vanille geben kann. Ausgekühlt und durchgeseiht, vermengt man dies mit dem abgegossenen Brantwein. Auf die in der Flasche zurückgebliebenen Ingredientien gießt man wieder guten Brantwein.

1811. Kirschen-Brantwein.

Man gibt in eine Flasche 21—27 Stück Kirschen, 1 Stück Gewürznelke und 1 Stückchen Zimmt, gießt 1 Liter guten Brantwein (Korn-, Zwetschken- oder Franz-Brantwein) darüber, verschließt die Flasche gut und verfährt weiter wie beim Kräuter-Brantwein.

1812. Weichsel-Brantwein

wird wie Kirschen-Brantwein bereitet.

1813. Nuss-Brantwein.

Man gibt in eine Flasche 1 Liter guten Brantwein, in diesen gibt man 9—13 halbierte grüne Nüsse, jedoch muß dies immer vor Ende Juni geschehen. Ferner gibt man 1 Stück Gewürznelke, 1 ganz kleines Stückchen Zimmt und 5 Stück Wachholderbeeren in die Flasche, verschließt sie gut und läßt sie ungefähr 3 Wochen stehen, während welcher Zeit man die Flasche, die auch in der Sonne stehen kann, öfters schüttelt. Nach dieser Zeit seiht man den Brantwein in eine andere Flasche und kann das Abgegossene mit Zuckerwasser verdünnen. Man kocht nämlich $^1/_2$ Liter Wasser mit 16 Deka Zucker und etwas Vanille durch beiläufig $^1/_4$ Stunde, läßt dies dann auskühlen und vermengt es mit dem abgegossenen Nuss-Brantwein. Auf die in der Flasche zurückgebliebenen Nüsse gießt man wieder Brantwein.

1814. Chocolate.

Man gibt in eine Casserolle 20 Deka (etwa 4 Tafeln) Chocolate und in eine zweite Casserolle $^1/_2$ Liter Milch, stellt beides auf den Herd. Wenn die Chocolate weich geworden ist, gießt man sie mit etwas siedender Milch auf und verrührt sie, bis sie ganz glatt und glänzend ist, worauf man nach und nach unter beständigem Rühren die übrige siedende Milch nachgibt, die Chocolate aufkochen läßt, gut sprudelt und nochmals kochen läßt, dann serviert.

Wasser-Chocolate wird ebenso bereitet, nur daß man statt Milch Wasser dazu verwendet.

Will man Eierdotter in die Chocolate geben, so nimmt man für $^1/_2$ Liter ungefähr 3 Eierdotter, die man mit etwas kalter Milch absprudelt und dann unter Sprudeln zu der Chocolate seiht. Wenn man will, kann man gleich anfangs 8 Deka Zucker dazugeben und gestoßenen Zucker und geschlagenes Obers dazu servieren.

1815. Cacao.

Cacao-Bohnen und Schalen werden gebraunt, gestoßen und gemischt. $^1/_2$ Liter Wasser wird aufs Feuer gestellt, wenn dasselbe siedet 3 Eßlöffel Cacao hineingegeben und so lange gerührt, bis es wieder kocht. Nach 10 bis 15 Minuten gießt man einige Löffel kaltes Wasser zu und läßt den Cacao ruhig seitwärts stehen, bis er klar ist, worauf man ihn mit Milch und Zucker serviert.

1816. Kaffee.

Beim Brennen des Kaffee's hat man darauf zu achten, daß dieser weder zu dunkel noch glänzend wird, da er dadurch einen öligen Geschmack annimmt, weßhalb

Digitized by Google

man öfters nachsehen muß, um den rechten Moment nicht zu versäumen. Hat er eine lichtbraune Farbe erhalten, so schüttet man ihn auf ein mit 1 Bogen Papier belegtes Sieb, breitet ihn mit einem reinen Kochlöffelstiel auseinander, bedeckt ihn mit einem zweiten Bogen und läßt ihn so auskühlen, worauf man den Kaffee, den man nie in zu großer Menge brennen soll, in einem Glas- oder Porzellangeschirr wohlverschlossen aufbewahrt. Man gibt den Kaffee, welcher stets erst beim Gebrauch gerieben werden soll, in das Sieb der Kaffeemaschine, stampft ihn genügend ein, wobei man das Sieb auf den Tisch stellt und gibt die Maschine in eine Casserolle, in welcher sich ungefähr 3 Finger hoch heißes Wasser befindet, damit der Kaffee immer in gleicher Wärme erhalten bleibt, ohne sich dabei so sehr einzukochen oder an Geschmack zu verlieren. Man nimmt gewöhnlich für eine einzelne Person 3 Deka Kaffee, während man bei einer größeren Anzahl Personen verhältnißmäßig weniger, für eine Person nur 2 Deka rechnet. Bei 3 Deka Kaffee gießt man ungefähr 1/4 Liter siedendes Wasser langsam nach und nach auf. Für schwarzen Kaffee soll derselbe immer etwas lichter gebrannt, für eine einzelne Person 3 Deka genommen und in einer Kanne heißes Wasser, mit 1 Flasche Cognac dazu serviert werden.

1817. Homöopathischer Kaffee.

Zu homöopathischem Kaffee nimmt man eine Mischung von gebranntem, geriebenem Kaffee und gebrannten, gestoßenen Eicheln. 1 Eßlöffel davon wird in 1/4 Liter Wasser zugedeckt gekocht, jedoch nur durch einige Minuten, worauf man einige Löffel kaltes Wasser dazugibt und den Kaffee an der Seite stehen läßt, bis sich der Kaffee zu Boden gesetzt hat. Der klare Kaffee wird dann in die Kanne gegossen, diese in heißes Wasser gestellt und der Kaffee mit Obers und Zucker serviert. Feigen-, Mandel-, Cichorien-Kaffee sind Zusätze, die man dem gewöhnlichen Kaffee beigibt.

1818. Thee.

Der grüne Thee ist aus Gesundheitsrücksichten weniger anzuempfehlen, da er aufregend auf die Nerven wirkt. Man wählt deshalb meistens schwarzen Thee; man füllt zuerst die Theekanne, um sie auszuwärmen, mit heißem Wasser voll an, das man nach einigen Minuten wieder ausgießt und dann den Thee (für 1 Person rechnet man 1 Kaffeelöffel voll, bei mehreren Personen für jede einzelne etwas weniger) hineingibt. Nun wird derselbe mit siedendem Wasser aufgegossen, jedoch soll die Kanne nur zur Hälfte damit gefüllt sein. Nach 5 Minuten wird erst das noch übrige Wasser, ebenfalls kochend, nachgegeben und nach eben so langer Zeit der Thee aufgetragen, wobei aber niemals siedend heißes Wasser fehlen soll, das man entweder in einer Kanne beigibt oder im Theekessel durch eine Spiritusflamme immer kochend heiß erhält. Gleichzeitig werden ungekochtes Obers, 1 Flasche Rum oder Cognac und Citronen zu Tisch gegeben, damit der Thee beliebig getrunken werden kann. Der Thee wird durch den Seiher in die Schalen gegossen, die man jedoch nicht mit Thee ganz voll gießt, sondern stets 1 Finger breit leer läßt.

1819. Himmelbrand-Thee.

Man gießt in eine Kanne, um sie auszuwärmen, siedend heißes Wasser, schüttet dieses nach wenigen Minuten wieder aus, gibt 1 Eßlöffel voll Himmelbrand-Thee (für 1 Schale) hinein, gießt ihn mit einigen Löffeln siedend heißem Wasser auf und nach einigen Minuten mit dem noch übrigen nöthigen Wasser. Dieser Thee wird durch ein sehr feines Sieb geseiht und wie Kaffee mit Zucker und Milch getrunken.

Digitized by Google

Getränke für Kranke.

1820. Gerstenwasser.

Nachdem man 40 Deka Gerstenkörner etwas ausgewaschen hat, gibt man sie in 1 Liter kaltes Wasser, wo man sie so lange kochen läßt, bis sie aufspringen. Dann läßt man sie einige Zeit beiseite stehen, bis sich das Dicke zu Boden gesetzt hat, seiht es durch ein feines Sieb oder eine Serviette und gibt Zucker, Wein und Citronensaft nach Belieben dazu.

1821. Orgeade.

Man bereitet Gerstenwasser, stoßt einige Löffel davon mit 12 Deka abgeschälten Mandeln, übergießt sie dann mit dem übrigen Gerstenwasser und läßt sie ruhig stehen. Hierauf gießt man die Mandeln durch ein starkes reines Tuch, überstoßt sie nochmals mit etwas Gerstenwasser, drückt sie wieder aus und gibt nach Geschmack fein gestoßenen Zucker dazu.

1822. Kukuruz-Wasser.

Man kocht 16 Deka ausgewaschenen Kukuruz in 1 Liter Wasser durch beiläufig $^1/_2$ Stunde, worauf man ihn durch ein feines Sieb seiht, beliebig viel fein gestoßenen Candis-Zucker dazugibt und einige Eierdotter hineinsprudelt.

1823. Fenchel-Wasser und Kümmel-Wasser.

Man gibt in eine Cassérolle 1 Kaffeelöffel voll Fenchel oder Kümmel, gießt $^1/_2$ Liter siedendes Wasser darauf und läßt es noch $^1/_4$ Stunde kochen, worauf man es seiht und kalt oder warm serviert. Im letzteren Falle kann man Zucker beigeben.

1824. Roggen-Wasser.

Man verrührt 2 Eßlöffel Roggenmehl mit 1 Liter kaltem Wasser, läßt es aufkochen und seiht es durch.

1825. Schleimige Getränke.

Man kocht $^1/_{16}$ Liter ausgewaschenen Reis, gerollte Gerste, Hafergrütze oder Sago in $^1/_2$ Liter weißer, ungesalzener Suppe oder Wasser. Hat man es mit Suppe gekocht, so gibt man, nachdem es geseiht ist, etwas Salz bei. Mit Wasser bereitet, kann man es mit etwas rothem Wein oder Citronensaft und Zucker vermengen.

1826. Salepwasser.

Man gibt 1 Kaffeelöffel voll Salep in $^1/_4$ Liter kochendes Wasser, läßt es aufkochen, stellt es dann einige Zeit beiseite und seiht es hierauf durch.

1827. Äpfel-Getränk.

Man gibt 4 gewaschene, ungeschälte, säuerliche Äpfel, nachdem man sie in 4 Theile geschnitten und das Kerngehäuse entfernt hat, in eine Cassérolle und kocht sie mit $^1/_2$ Liter Wasser, bis sie ganz weich sind. Dann seiht man sie durch ein Sieb oder Tuch und gibt nach Geschmack Zucker oder auch Wein oder Zimmt bei.

Digitized by Google

1828. Brotwasser.

Man röstet einige Spalten Brot oder Semmeln in der Röhre oder am Rost braun, gibt sie dann in einen Topf, gießt 1 Liter kochendes Wasser darauf und läßt es zugedeckt erkalten. Es wird geseiht und mit oder ohne Zucker kalt getrunken.

1829. Kohlenwasser.

Statt geröstetem Brot wirft man einige Stückchen glühende Holzkohle in $^1/_2$ Liter kaltes Wasser, das man dann zugedeckt stehen läßt und nach einiger Zeit abseiht.

1830. Früchtenwasser.

Der Saft von eingekochten Früchten wird mit etwas Wasser gemischt.

1831. Molke zu bereiten.

Um süße Molke zu bekommen, gibt man in eine Casserolle 1 Liter kalte Milch und zu dieser 2 Gramm pulverisiertes Pepsin (in der Apotheke zu bekommen), rührt es gut untereinander und läßt es bis zum Siedegrad heiß werden, wodurch sich der Topfen zusammenzieht. Man seiht dies alsdann durch ein Tuch und erhält so die reine süße Molke.

Anstatt 2 Deka Pepsin kann man, 5 Deka fein geschnittenen getrockneten Lab (Kälbermagen) zu 1 Liter Milch geben und weiter wie oben angegeben behandeln. Man erhält auf diese Weise ebenfalls die reine süße Molke.

Saure Molke wird erzeugt, wenn man in 1 Liter kalte Milch, den Saft $^1/_2$ Citrone oder 1 Eßlöffel Essig gibt, selbe dann bis zum Siedegrad heiß werden läßt und weiter damit wie oben angegeben verfährt.

Obst, Compots, Säfte, Essig, Senf, Gemüse.

1832. Obst in Zucker getunkt.

Man kocht Zucker zum Bruch (das Klären des Zuckers und dessen verschiedene Grade Nr. 1542), tunkt in diesen verschiedene Obststücke, welche man an eine Spicknadel steckt, legt sie auf ein mit feinem Öl bestrichenes Blech und serviert sie bald. So bereiten kann man:

Ganze oder in Spalten geschnittene Äpfel oder Birnen, welche jedoch abgetrocknet sein müssen. Pfirsiche und Marillen, welche man halbiert, den Kern auslöst und roh oder gedünstet, jedoch kalt und abgetrocknet verwenden kann.

Ribisel und große Erdbeeren, welche man bei den Stengeln anfaßt und so in den Zucker tunkt. Ribisel können auch, beim Stengel angefaßt, in feinem Zucker gewälzt, dann auf ein Sieb oder Fließpapier gelegt und da getrocknet werden.

Orangen, die man schält, dann ihre weiße Schale behutsam abnimmt, damit das unter dieser Schale sich befindliche feine Häutchen nicht verletzt wird. Man theilt eine Orange in 12 Stücke und läßt diese abtrocknen.

Ganze Mandeln, die man schwellt und abzieht.

Kastanien, welche man vorher brät und schält oder auch kocht, worauf man sie in eine Schüssel passiert, mit beliebig viel Zucker vermengt, dann Stücke nach Geschmack formt, diese hierauf an eine Gabel steckt und in Zucker tunkt.

Digitized by Google

Nüsse, die man aus der Schale löst und halbiert; oder in Dunst gekochte Nüsse, ganz, halbiert oder in beliebige Stücke geschnitten.

Feigen, grüne Mandeln, Citronenscheiben, überhaupt alle Früchte kann man auf diese Art bereiten. Man verwendet sie zu Verzierungen von Torten, Bäckereien und Compots oder richtet sie gemischt auf einer Schüssel an oder man serviert sie in Papierkapseln (Papillotes).

1833. Äpfel-Compot mit Äpfel-Gelée.

Ungefähr 10 Stück Äpfel (Maschanker oder Taffet-Äpfel) werden halbiert, das Kerngehäuse ausgestochen, dann erst die Äpfel geschält, mit Citronensaft abgerieben und gleich, damit sie nicht gelb werden, in kaltes Wasser mit Citronensaft und von da alle zugleich in eine Casserolle gegeben, in welcher sich $^1/_2$ Liter kochendes Wasser mit dem Safte $^1/_2$ Citrone, 16 Deka Zucker und nach Belieben etwas Wein befindet und läßt die Äpfel darin zugedeckt, ziemlich weich kochen, worauf man sie herausnimmt und auf einer Schüssel zugedeckt auskühlen läßt. Den in der Casserolle zurückgebliebenen Saft kocht man unzugedeckt mit 1 Stück Citronenschale und nach Belieben etwas Zimmt noch so lange, bis der Saft dick zu werden beginnt. Man seiht ihn dann durch ein Tuch in eine Schüssel, wo man ihn sulzen läßt. Die Äpfel werden auf einer Compot-Schüssel kranzförmig oder beliebig angerichtet und der Saft, in welchem sie gelegen sind, darübergegossen. Sie werden dann mit Ribisel- oder beliebiger Marmelade und mit der in Streifen geschnittenen Gelée geziert.

1834. Birnen-Compot.

Man nimmt hiezu eine gute Gattung, zum Beispiel Kaiser-Birnen oder dergleichen und verfährt wie bei dem Äpfel-Compot. Kleine Birnen werden nicht zertheilt.

1835. Pfirsich-, Marillen-, Zwetschen-Compot.

Alle diese Früchte werden halbiert, vom Kern befreit und weiter wie die Äpfel zum Compot gekocht und angerichtet.

1836. Orangen-Salat.

Eine beliebige Anzahl Orangen wird geschält, in messerrückendicke Scheiben und diese wieder in zwei Theile geschnitten, worauf man sie sehr stark mit Zucker bestreut und 10 Minuten zugedeckt stehen läßt, damit sich der Zucker einsaugen kann. Man belegt damit recht zierlich die dazu bestimmte Compot-Schüssel, wobei man die größeren wie die kleineren Stücke in Kranzform auflegt. In die Mitte kann man einige eingesottene Weichseln geben; der Saft der Orangen wird löffelweise darübergegossen. Man kann die Orangen auch stark gezuckert, ohne sie stehen zu lassen, zu Tische geben. Die Bereitung dieses Gerichtes soll erst kurz vor dem Gebrauche geschehen, da die Orangen durch längeres Stehen den guten Geschmack verlieren und bitter werden.

1837. Gesulztes Orangen-Compot.

Die gesulzten Orangen werden kurz vor dem Servieren in 4 bis 8 Theile geschnitten und mit Orangen-Laub zierlich besteckt.

Digitized by Google

1838. Gesulzte Äpfel.

Man schält ungefähr 10 schöne Maschansker-Äpfel, höhlt 5 Stück davon aus und halbiert die anderen, reibt dann alle mit Citronen ab und gibt sie, damit sie weiß bleiben, in kaltes Wasser mit Citronensaft. Dann kocht man 32 Deka Zucker, $^1/_4$ Liter Wasser, den Saft von $^1/_2$ Citrone, nimmt den aufsteigenden Schaum ab, kocht die Äpfel in diesem geklärten Zucker etwas weich und gibt sie sodann in kaltes Wasser mit etwas Citronensaft. 2 Deka Hausenblase, die man mit $^1/_2$ Liter kaltem Wasser zugestellt und auf $^1/_4$ Liter einkochen gelassen hat, gießt man noch warm zu dem Zucker, vermischt beides und läßt es überkühlen. Nun gießt man in eine Form, welche man vorher ins Eis gestellt hat, fingerhoch von der Sulzmasse ein, läßt diese stocken, legt dann die Äpfel, wovon man die ausgehöhlten mit Marmelade gefüllt hat, recht zierlich, fingerbreit von einander, wobei man auch ganze Ribiseln und in nette Stücke geschnittenes Zuckerrohr (Angelica), oder ebenso geschnittene grüne Mandeln verwenden kann, gießt die übrige Sulzmasse darauf, läßt dieses fest werden, taucht die Form dann einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt die Äpfel in eine Schüssel und gibt sie so zu Tische. Man kann auch die Hausenblase weglassen, die Äpfel mit Ribisel verziert auf einer Schüssel erhöht anrichten, jedoch den Zucker mehr einkochen, dann darübergießen und sulzen lassen.

1839. Gestürztes Compot in Citronen-Sulz.

Man bereitet eine Citronensulz und gießt damit, wenn diese ausgekühlt ist, eine in Eis eingegrabene Form 2 Finger hoch voll. Wenn dieses gesulzt ist, belegt man es mittelst einer Dressiernadel schön zierlich mit Ribiseln, kleinen ausgestochenen Stücken von Ananas, Nüssen, Angelica oder dergleichen, jedoch so, daß die Wände der Form davon unberührt bleiben, gießt dann vorsichtig am Rande 2 Finger hoch Sulzmasse darauf, die man wieder stocken läßt und dann in derselben Weise mit verschiedenem, beliebigem Compot belegt. Nun wird Sulz daraufgegossen und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Zuletzt muß natürlich Sulzmasse gegeben werden. Sie wird dann zugedeckt und weiter wie die Orangen-Sulz (Nr. 1660) behandelt. Kleine Früchte wie Johannisbeeren, (Ribisel) Kirschen und dergleichen können roh oder auch eingesotten verwendet werden. Anderes Obst muß jedoch gedünstet oder in Dunst gekocht sein.

1840. Dunst-Obst.

Um geschälten Äpfeln, Birnen und anderem geschälten Obst, welches man im Dunst kochen will, seine natürliche Farbe zu erhalten, bedient man sich der Citronen, des Citronensaftes oder aufgelöster Citronensäure mit welcher man die Früchte, wie unten erklärt wird, einreibt, und sie dann in kaltes Wasser, gemischt mit Citronensaft, wirft. Ein wohlfeileres Mittel als dieses ist jedoch aufgelöster Alaun oder Alaunpulver, wovon man $^1/_2$ Kaffeelöffel auf 1 Liter kaltes Wasser rechnet. Zu bemerken ist, daß jenes Obst, bei welchem man auf diese Weise Alaun verwendet hat, nicht für die Dauer seine Farbe erhält, sondern in einigen Wochen grau und hart wird. Zum Obsteinsieden soll man immer die feinste Gattung Zucker verwenden, ebenso soll man auch stets die vorgeschriebene Quantität Zucker, besonders bei Marmeladen und schwer eingekochtem Obst nehmen, da dasselbe dadurch nicht allein von seiner Farbe nichts einbüßt, sondern auch ausgiebiger wird. Wenn ein Glas mit Dunstobst geöffnet und nicht der ganze Inhalt verwendet wird, so taucht man die Blase wieder in kaltes Wasser, wischt sie trocken ab und verbindet das Glas gut, um es an einem kühlen Ort aufzubewahren. Das im

Digitized by Google

Glas Zurückgebliebene soll jedoch innerhalb 8 Tage verwendet werden. Genaue Belehrungen über das Dunstobst findet man bei den Muscateller- und Nelken-Birnen (Nr. 1842).

Quittenäpfel soll man so lange als möglich am Baum hängen lassen, da sie leicht fleckig werden; nimmt man sie herab, so wickelt man jeden Apfel in ein Stück Papier und bewahrt sie bis zu deren Gebrauche an einem kühlen Ort auf.

1841. Zucker für leicht eingekochtes Dunst-Obst.

Man gibt in eine sehr reine Casserolle 60 Deka Zucker feinster Gattung mit 1 Liter kaltem Wasser, läßt es 10 bis 15 Minuten kochen, und nimmt dabei den sich bildenden Schaum ab. Hierauf wird der Zucker in ein irdenes, porzellanenes oder gläsernes Geschirr gegeben und darin vollkommen auskühlen gelassen. Man kocht diesen Zucker gewöhnlich schon einige Tage vor dem Obsteinsieden.

1842. Birnen-Compot (Muscateller- und Nelkenbirnen).

Die Stengel von Nelken- oder Muscateller-Birnen werden mittelst einer Schere etwas gestutzt, die Birnen abgewischt und mit einer Dressiernadel knapp am Stengel fünfmal so durchstochen, daß die Spitze der Nadel an der Blütenseite herauskommt; mit diesen ungeschälten Birnen werden die Einsiedgläser so viel als möglich gefüllt, wobei man in jedes Glas 1 Stück Gewürznelke gibt. Nun wird so viel von dem gekochten kalten Zucker (Zucker für leicht eingesottenes Dunstobst mit 60 Deka Zucker, Nr. 1841) darauf gegossen, daß derselbe die Birnen vollkommen deckt, jedoch im Glas 1 kleinfingerbreiter Rand leer bleibt. Nun werden die Gläser verbunden und zwar mit Herzblasen, die man trocken aufgeschnitten, dreimal im frischen kalten Wasser gewaschen und abgetrocknet hat. Man legt dann ein solches Blasenstück mit der rauhen Seite nach oben auf das Einsiedeglas und verbindet die sehr gespannte Blase gut mit dünnem Spagat. Wenn alle Gläser so gefüllt sind, werden sie in eine Casserolle gestellt, und zwar muß jedes Glas entweder in Heu oder in ein Tuch eingehüllt sein, damit sie beim Kochen nicht brechen können. Sind dann alle so in der Casserolle untergebracht, so gießt man so viel kaltes Wasser dazu, daß die Gläser bis zur Hälfte darin stehen, worauf man sie zugedeckt auf die heiße Platte stellt, jedoch den Deckel entfernt, sobald das Wasser zu kochen beginnt, da sonst die Blasen zerspringen würden. Von dieser Zeit an müssen die Gläser durch $^3/_4$ Stunden im kochenden Wasser bleiben, worauf man die Casserolle mit den Gläsern vom Herd wegstellt, ein Tuch darüber breitet, darauf einen Deckel gibt und so bis zum andern Tag stehen läßt. Man nimmt sie dann heraus, wäscht und trocknet sie ab und bewahrt sie an einem luftigen Ort auf. Sollten während des Kochens doch Blasen aufspringen, so werden die betreffenden Gläser gleich herausgenommen, frisch verbunden und wieder ins kochende Wasser gestellt. Wenn sich aber erst den andern Tag geplatzte Blasen vorfinden, so werden diese Gläser auch frisch verbunden und wie oben erklärt im kalten Wasser zugestellt und gekocht.

Anzuempfehlen ist, daß bevor die Herzblasen über die Gläser gespannt werden, man die Gläser mit Staniol bedeckt und über dieses erst die Blasen bindet.

1843. Kirschen-Äpfel.

Dieselben werden ebenso wie die Muscateller- oder Nelken-Birnen (Nr. 1842) behandelt, nur läßt man bei den Kirschen-Äpfeln die Gewürznelken weg. Oder man sticht die Äpfel mittelst eines Ausstechers aus, schält sie nett und gibt

Digitized by Google

einen nach dem andern gleich in kaltes Citronenwasser und von da alle zugleich in kochendes Citronenwasser, wo sie 5 Minuten kochen sollen. Nun werden die Äpfel herausgenommen, schnell dreimal in frisches kaltes Wasser gegeben und hierauf gleich in die Einsiedegläser, in welchen sich schon etwas Zuckerwasser befinden soll, gegeben, das noch nöthige Zuckerwasser darüber gegossen und weiters wie schon erklärt verfahren.

1844. Kaiser-Birnen.

Kaiser-Birnen, welche nicht zu weich sind, werden durch den Stengel in der Mitte durchgeschnitten das Kerngehäuse mittelst eines Ausstechers oder Messers entfernt, die Birnen geschält, mit Citronensaft abgerieben, zuerst in kaltes und dann in siedendes Citronenwasser geworfen; wenn sie weich zu werden beginnen, gibt man sie schnell dreimal in frisches kaltes Wasser und von da in die schon bereiteten Dunstgläser, in welchen sich etwas Zuckerwasser befindet, worauf sie mit solchem voll gefüllt und weiter so behandelt werden wie die Muscateller- oder Nelken-Birnen (Nr. 1842). Sollten, wenn man die Birnen als Compot serviert, manche Stengel fehlen, so kann man diese nach Belieben durch ein Stückchen Zimmt ersetzen. Auf dieselbe Weise werden alle Gattungen Birnen behandelt. Birnensaft darf nicht gespart werden.

1845. Kirschen und Weichseln.

Von großen, trockenen, schwarzen Kirschen entfernt man die Stengel, gibt erstere in Dunstgläser und gießt dann in diese 2 bis 3 Finger hoch Zuckerwasser (Zucker für leicht eingekochtes Dunstobst, Nr. 1841) mit 60 Deka Zucker, worauf man weiter wie bei den Muscateller-Birnen (Nr. 1842) verfährt. Weichseln werden ebenso behandelt, nur daß man die Stengel etwas zustutzt, daran läßt und 80 Deka Zucker in 1 Liter Wasser kocht.

1846. Ribisel (Johannisbeeren).

Schöne große Ribisel werden von den Stengeln gezupft, die Dunstgläser damit angefüllt und weiter wie die Weichseln (Nr. 1845) behandelt. Man kann rothe und weiße Ribisel mischen.

1847. Berberitzen.

Schön rothe, reife Berberitzen (Weinscharl, Sauerbeeren, Essigbeeren) werden von den Stengeln gezupft und weiter wie die Kirschen (Nr. 1845) behandelt, nur daß man statt 60 Deka, 1 Kilo Zucker für 1 Liter Wasser rechnet.

1848. Pfirsiche, Marillen.

Von allen diesen Obstgattungen soll eine gute Qualität gewählt werden, jedoch sollen sie etwas hart und bei trockener Witterung gepflückt worden sein. Pfirsiche und Marillen werden in der Mitte auseinander geschnitten, die Kerne entfernt, die Früchte vorsichtig geschält, mit Citronensaft eingerieben, hierauf gleich in kaltes, dann in siedendes Citronenwasser gegeben, die Pfirsiche darin ziemlich weich gekocht, die Marillen jedoch nur einen Augenblick darin gelassen; beide Gattungen werden dann gleich dreimal in frisches kaltes Wasser gegeben und weiter wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt 60, 80 Deka Zucker in 1 Liter Wasser kocht.

Digitized by Google

1849. Zwetschken.

Nachdem man die Stengel der Zwetschken etwas zugestutzt hat, werden die Zwetschken geschält, mit Citronensaft abgerieben und wie das vorhergehende Obst behandelt. Man darf sie nur einen Moment kochen lassen. Zum Zuckerwasser werden 60 Deka Zucker in 1 Liter Wasser gekocht.

1850. Melonen-Spalten in Dunst.

Man nimmt eine halbreife Melone, entfernt davon die Schale und das Weichste aus der Mitte und schneidet das Feste in nette Spalten, die man weiter wie die Pfirsiche behandelt.

1851. Ananas.

Eine schöne Ananas wird geschält und diese Schale gleich in Dunstgläser gegeben. Hierauf wird die Ananas gleich in messerrückendicke Spalten oder beliebig geschnitten und ebenfalls in Dunstgläser gegeben. Darüber gießt man sowohl zur Ananas als zu der Schale kaltes Zuckerwasser (von 60 Deka Zucker), daß dieses über denselben zusammen geht und nur ein kleinfingerhoher Raum im Glas leer bleibt, verbindet es und kocht es wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) $^3/_4$ Stunden im Dunst.

1852. Nüsse.

Die Nüsse werden vor Johanni (Ende Juni) vom Baume genommen, jedes Stück beim Stengel mittelst einer Dressiernadel fünfmal durchstochen; dann in frisches Wasser gegeben und durch 12 Tage, wo man jeden Tag frisches Wasser gibt, so stehen gelassen, wodurch sie ganz schwarz werden. Sie werden dann, in einer Casserolle mit kaltem Wasser zugestellt, durch $^1/_2$ Stunde gekocht, hierauf abgeseiht, in kaltes Wasser und von da in einen irdenen Topf gegeben. Man kocht dann $^1/_2$ Liter Wasser, 60 Deka Zucker und mit diesem in einem Tüll-Lappen gebunden etwas Muscatnuß, Vanille, Gewürznelken und Neugewürz durch $^1/_2$ Stunde, gibt diesen Saft dann überkühlt über die Nüsse und läßt sie so über Nacht stehen. Am andern Tag seiht man den Saft ab, gibt in diesen 12 Deka Zucker, läßt ihn kochen, gibt ihn kalt über die Nüsse und wiederholt dies so durch 3 Tage. Am 5. Tag werden die Nüsse mit dem Zucker einmal aufgekocht, ganz ausgekühlt, in Dunstgläser gefüllt, wo der Saft die Nüsse vollkommen decken muß, dann verbunden und wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) durch $^3/_4$ Stunden in Dunst gekocht.

1853. Weiße Nüsse in Dunst gekocht.

Die grünen Nüsse werden Anfang Juli abgenommen, einige Tage liegen gelassen, dann die grüne Schale bis aufs Weiße entfernt, die Nuß nett zugeschnitten, mit Citronensaft abgerieben, dann in kaltes, hierauf in siedendes Citronenwasser geworfen und in diesem ziemlich weich gekocht. Von da werden sie dreimal ins kalte Wasser gegeben und dann die Gläser damit gefüllt, worauf man in diese so viel gekochten, kalten Zucker (von 80 Deka) gießt, daß die Nüsse ganz bedeckt sind. Sie werden mit Blasen verbunden und weiter wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) durch $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht. Im Zucker kann man ein kleines Stückchen Vanille mitkochen lassen.

1854. Hollunder (Schwarzer Holler).

Der sehr reife, bei trockenem Wetter gepflückte Hollunder wird von den Stengeln gezupft, in die Dunstgläser gefüllt, in jedes Glas 2 Eßlöffel fein gestoßener Zucker gegeben, hierauf verbunden und wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) im Dunst gekocht.

Digitized by Google

1855. Reine-Claudes.

Nachdem man schöne Reine-Claudes, die zwar reif, jedoch nicht weich sein sollen, gewählt hat, stutzt man die Stengel etwas zu und durchsticht jedes Stück mittelst der Dressiernadel fünfmal knapp am Kern, wobei die Nadel auf der entgegengesetzten Seite durchkommen muß. Sie werden dann sogleich in die Gläser gegeben und weiter wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt 60, 80 Deka Zucker in 1 Liter Wasser kocht.

1856. Kaiser-Zwetschken.

Es sind dies gelbe Zwetschken, auch Spänlinge genannt, welche wie die Reine-Claudes (Nr. 1855) behandelt werden.

1857. Grüne und gelbe Mirabellen.

Dieselben werden wie die Reine-Claudes (Nr. 1855) eingesotten.

1858. Verschiedene eingesottene Früchte in Dunst.

Mispeln (Asperln), Ananas-Erdbeeren mit den Stengeln, Maulbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Dirndlbeeren (Dürlitzen oder Kornelkirschen), Stachelbeeren, Schlehen und Preißelbeeren; alle diese Früchte werden auf gleiche Weise behandelt. Man wählt immer eine schöne, große Gattung und gibt sie, jedoch trocken und mit ganz unverletzter Haut, in die Dunstgläser, worauf man so viel Zuckerwasser von 80 Deka Zucker (wie bei den Muscateller-Birnen Nr. 1842) dazugießt, daß es über dem Obst zusammengeht. Man verfährt wie bei den Muscateller-Birnen und läßt sie wie diese $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen. Bevor man die Mispeln in die Gläser gibt, schneidet man mittelst einer Schere die wegstehenden Fäden ab. Die Stachelbeeren werden aufgeschlitzt und, wenn man will, die Kerne herausgenommen.

1859. Zucker für schwereingekochtes Obst.

In eine sehr reine Casserolle gibt man $^1/_2$ Liter kaltes Wasser und 80 Deka Zucker feinster Gattung und kocht ihn durch 10 Minuten, wobei man den sich bildenden Schaum abnimmt. Der Zucker wird hierauf in ein irdenes Geschirr gegeben und im lauen Zustande verwendet.

1860. Quitten-Spalten als Compot.

Quittenäpfel oder Birnen werden in beliebige Stücke geschnitten, die Kerngehäuse entfernt, hierauf geschält, jedes Stück sehr stark mit Citronensaft abgerieben, in kaltes, dann siedendes Citronenwasser geworfen, wo man sie so lange kocht, bis sie sich weich anfühlen lassen. Man gibt sie hierauf schnell ins kalte Wasser und von da zum Abtrocknen auf ein Tuch, dann in die Dunstgläser und gießt so viel kaltes, gekochtes Zuckerwasser (für 1 Liter Wasser 80 Deka Zucker) darauf, daß die Spalten davon gedeckt sind, verbindet die Gläser und kocht sie wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) durch $^3/_4$ Stunden im Dunst.

Wenn man die Quitten roth haben will, so gibt man beim Einfüllen in die Gläser einige Tropfen Cochenille oder Alkermessaft dazu.

1861. Schwergekochte Quitten-Spalten.

Die Quitten-Äpfel oder Birnen werden in beliebige Stücke geschnitten, die Kerngehäuse entfernt, die Quitten geschält, mit Citronensaft abgerieben, in kaltes,

Digitized by Google

dann siedendes Citronenwasser gegeben und darin ziemlich weichgekocht, abgeseiht und in ein irdenes Geschirr gegeben. Man gibt dann 80 Deka schwergekochten Zucker (Nr. 1859) über die Quitten, läßt sie über Nacht an einem warmen Orte stehen, seiht den Saft hierauf ab, gibt 4 Deka Zucker dazu, läßt ihn wieder kochen, wobei man den sich bildenden Schaum abnimmt und dann lau über die Frucht gießt. Dies muß durch 6 Tage geschehen, am letzten Tag läßt man die Quitten mit dem Saft aufkochen, gibt von letzterem etwas in die Gläser, dann möglichst schnell die Quitten hinein, und den Saft, der sie zweifingerhoch überdecken muß, darauf. Die so gefüllten Gläser werden unverschlossen an einen luftigen Ort gestellt und nach einigen Tagen mit Schreibpapier verbunden, in das man mittelst einer Nadel Luftlöcher sticht.

Wenn am zweiten Tag zu viel Saft vorhanden sein sollte, so nimmt man den überflüssigen, klaren Saft davon weg, seiht ihn durch ein Tuch, füllt ihn in Gläser, die man verbindet und wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) durch $^3/_4$ Stunden im Dunst kocht. Man muß jedoch genügend viel Saft für die Quitten zurücklassen, da diese vom Saft vollkommen gedeckt sein müssen. Wünscht man die Quittenspalten roth, so wird aufgelöste Cochenille-Farbe beim letzten Aufkochen dazugegeben.

1862. Schwergekochte Weichseln.

Nachdem man die Kerne ausgelöst hat, werden für 1 Kilo Weichseln 80 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser schwergekocht, lauwarm über die Weichseln gegeben und diese so durch einige Stunden an einem warmen Ort stehen gelassen. Der Saft wird dann abgeseiht, 4 Deka Zucker hineingegeben, schnell aufgekocht, damit die schöne Farbe nicht verloren geht und die Weichseln hineingegeben, worauf man sie einige Minuten kochen läßt und dann so heiß als möglich in die Gläser füllt. Man stellt sie nun unverschlossen an einen luftigen Ort. Nach einigen Tagen werden sie mit Schreibpapier verbunden, welches man mit einer Nadel durchlöchert. Mit dem überflüssigen Saft verfährt man wie bei den schwergekochten Quittenspalten angegeben ist.

1863. Schwergekochte Kirschen und Ribisel.

Dieselben werden wie die schwergekochten Weichseln behandelt und auch der überflüssige Saft wie bei den Quittenspalten im Dunst gekocht.

1864—1866. Schwergekochte Pfirsiche, Melonen, Marillen.

Man wählt hiezu ziemlich reife Pfirsiche, Melonen, Marillen, schneidet sie, von den Kernen und der Schale befreit, in beliebige Stücke und gibt diese in einen Porzellan-Topf. Nun werden 80 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser schwergekocht (Nr. 1859), lauwarm über das Obst gegeben, zugedeckt stehen gelassen, den andern Tag geseiht und weiter wie bei den schwergekochten Quittenspalten (Nr. 1861) verfahren. Dasselbe gilt für überflüssigen Saft.

1867. Hagebutten (Hetschepetsch) in Dunst.

Die frisch gepflückten, noch harten Hagebutten (ungefähr 1 Kilo) werden aufgeschlitzt, mittelst eines kleinen Löffelstieles das Rauhe und die Kerne herausgenommen, dann die Hagebutten durch einige Tage an einen warmen Ort gestellt, damit sie weich werden. In einen Schneekessel gibt man $^1/_2$ Liter Wasser und 80 Deka Zucker, welchen man durch 15 Minuten kochen läßt, dann die Hagebutten dazugibt und durch einige Minuten mitsieden läßt, wobei man sie aber öfters umrühren muß. Man nimmt sie hierauf aus dem Zucker und kocht diesen noch etwas dicker ein; die Hagebutten werden in die Gläser gefüllt, der ausgekühlte

Digitized by Google

Zucker darübergegeben, daß er die Hagebutten vollkommen deckt. Nach vollkommenem Erkalten werden die Gläser mit Blasen verbunden und wird weiter wie bei den Muscateller-Birnen (Nr. 1842) vorgegangen.

1868. Grüne Melonen-Spalten in Essig gekocht.

Von 1 Melone werden Schale und Kerne entfernt, das Übrige in beliebige Stücke geschnitten, die man in siedendem Citronenwasser aufkochen, und dann auf einem Tuch abtrocknen läßt. Hat man unterdessen $^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig, 60 Deka Zucker, 3 Stück Gewürznelken, etwas Zimmt, Muscatnuß, 1 ganz kleines Stückchen Vanille zugestellt und sieden gelassen, so gibt man dann die Melonenstücke hinein und läßt sie darin durch 5—8 Minuten kochen, worauf man sie zugedeckt im Sud erkalten läßt, dann die Melonenstücke in die Gläser füllt, den Saft dazugießt, daß erstere bedeckt sind, sie verbindet und wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) durch $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen läßt.

1869. Zwetschken in Essig.

Von 4 Kilo schönen, frischen Zwetschken, auf welchen noch Reim ist, werden die Stengel etwas zugestutzt, jede Zwetschke knapp am Kern fünfmal durchstochen und in ein irdenes Geschirr gelegt. Unterdessen kocht man $^1/_2$ Liter Essig mit 1 Kilo Zucker, gibt dazu, in einen Tüll-Lappen gebunden, etwas Zimmt, Muscatnuß, Gewürznelken und Neugewürz und läßt dies $^1/_4$ Stunde kochen, dann überkühlen und gibt es über die Zwetschken, die man so über Nacht stehen läßt. Am andern Tag stellt man sie mit ihrem Saft auf den Herd, läßt sie heiß werden und dann wieder erkalten. Am dritten Tag gibt man die Zwetschken in die Dunstgläser, gießt so viel Saft darauf, daß sie davon gedeckt sind (im Glas muß jedoch ein fingerbreiter Rand leer bleiben), verbindet sie und kocht sie wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) $^3/_4$ Stunden im Dunst.

1870. Marillen-Marmelade (Salse) feinster Art.

Man nimmt ganz reife, weiche Marillen, bricht sie in 2 Theile, entfernt die Kerne und gibt 1 Kilo Marillen mit $1^1/_4$ Kilo überstoßenem Zucker in einer Casserolle auf das Feuer, wo man sie durch $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde unter beständigem Rühren schnell kochen läßt. Sind die Marillen dann ganz verkocht und flüssig geworden, so passiert man sie schnell durch ein sehr reines, nur zu solchen Zwecken verwendetes Sieb in eine irdene oder Porzellan-Schüssel und gibt das Durchpassierte sogleich wieder in die Casserolle auf den Herd, um es da noch beiläufig $^1/_4$ Stunde unter Rühren kochen zu lassen. Einige Minuten, bevor man diese Marmelade in die Gläser füllt, mischt man unter dieselbe die aus der Hälfte der vorhandenen Marillen-Kerne genommenen, geschälten Mandeln (ausgelöste Marillen-Kerne). In jedes der in Bereitschaft stehenden Gläser gibt man zuerst nur 1 Eßlöffel voll heißer Marmelade, damit sich die Gläser erwärmen und füllt sie dann erst nach und nach voll an. Sie werden hierauf an einen luftigen Ort gestellt und erst nach 8 Tagen mit Schreibpapier, das man durchlöchert, verbunden. Zu bemerken ist noch, daß man die Marmelade während des Kochens nicht abschäumen darf; auch muß man, wenn man das Durchpassierte kochen läßt, sehr vorsichtig sein, daß es nicht zu dunkel wird, sondern immer die schöne gelbe Farbe beibehält. Die Marmelade muß schwer vom Löffel tropfen.

Digitized by Google

1871. Marillen-Marmelade (mittelfein).

Diese wird ebenso bereitet wie die Marillen-Marmelade feinster Art (Nr. 1870), nur mit dem Unterschied, daß man hiezu nur so viel Zucker nimmt, als die Marillen ohne Kerne wiegen. Auch werden die ausgelösten Marillen-Kerne weggelassen.

1872. Gewöhnliche Marillen-Marmelade.

Reife, weiche Marillen werden in 2 Theile gebrochen, die Kerne entfernt und die Marillen mit so viel Zucker als sie ohne Kerne wiegen in ein irdenes Geschirr gegeben, wo man sie gut untereinander rührt und über Nacht zugedeckt stehen läßt. Den andern Tag stellt man sie in einer Casserolle aufs Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren so lange kochen, bis die Marmelade die richtige Dicke erreicht hat, wobei man aber sehr vorsichtig sein muß, daß sie nicht durch zu langes Kochen die gelbe Farbe verliert und dunkel wird. Man füllt sie dann noch heiß in die Gläser, wie es bei der Marillen-Marmelade feinster Art (Nr. 1870) angegeben ist.

1873. Ribisel-Marmelade. (Salse oder Gelée.)

Man passiert eine beliebige Quantität Ribisel, ohne sie vorher abzurebeln, schnell durch ein sehr reines Sieb, stellt dann den leeren Schneekessel auf die Wage, wiegt diesen, füllt ihn hierauf mit dem Saft der passierten Ribisel und gibt dem Gewicht nach eben so viel überstoßenen Zucker in den Saft (auf 1 Kilo Saft kommt demnach 1 Kilo zerschlagener Zucker); diese Masse wird dann sogleich aufs Feuer gestellt und unter fortwährendem Rühren durch 15 Minuten gekocht, worauf man die Masse, noch heiß, so wie die Marillen-Marmelade, in die Gläser füllt. Man muß sehr vorsichtig sein, daß die schöne rothe Farbe nicht durch zu langes Kochen verloren geht. Will man diese Marmelade, noch schöner und feiner haben, so gibt man zu 1 Kilo Saft $1^1/_4$ Kilo Zucker. Noch ist zu bemerken, daß die Marmelade während des Kochens nicht dick wird, sondern erst, wenn sie in den Gläsern erkaltet ist, Festigkeit erhält. — Hat man auch weiße Ribisel-Marmelade gekocht, so kann man die Gläser mit beiden Gattungen, weißen und rothen Ribiseln, mit den Farben wechselnd, schichtenweise füllen, jedoch muß man immer die eine Masse stocken lassen, bevor man die andere nachfüllt.

1874. Himbeer-Marmelade (Salse oder Gelée)

wird auf dieselbe Weise wie die Ribisel-Marmelade (Nr. 1873) bereitet. Wenn möglich, verwendet man hiezu Wald-Himbeeren, weil diese mehr dunkel und kräftiger sind.

1875. Zwetschken-Marmelade (Salse).

Man gibt in einen Schneekessel 1 Kilo überstoßenen Zucker; dann werden 2 Kilo sehr reife frische Zwetschken schnell geschält, die Kerne herausgenommen und jede Zwetschke immer gleich in den Zucker gesteckt. Man stellt sie hierauf aufs Feuer und kocht sie unter fortwährendem schnellen Rühren zu einer dicken Marmelade, wobei man aber vorsichtig sein muß, daß die Zwetschken nicht die schöne, der Marillen-Marmelade sehr ähnliche Farbe verlieren. Nachdem sie 10 bis 15 Minuten gekocht haben, werden sie wie die Marillen-Marmelade noch heiß in die Gläser gefüllt. Wenn man will, kann man beim Kochen der Marmelade 1 Messerspitze Vanille, Zimmt oder Gewürznelken oder dieses gemischt dazugeben.

1876. Pfirsich-Marmelade

wird ebenso bereitet wie die Zwetschken-Marmelade (Nr. 1875). Man wählt hiezu schöne, reife Weingarten-Pfirsiche, und muß dabei sehr schnell arbeiten und die

Digitized by Google

Pfirsiche nach dem Schälen immer gleich und gut in Zucker wickeln. Einige Minuten bevor man diese Marmelade vom Feuer nimmt, gibt man einige Löffel Ribisel-Marmelade darunter, wovon die Pfirsiche einen Anflug von rother Farbe erhalten.

1877. Reine-Claudes- (Ringlotten-) Marmelade.

Reife Ringlotten werden aufgeschnitten, die Kerne ausgelöst und 1 Kilo Ringlotten mit $^1/_2$ Kilo überstoßenem Zucker in einer Casserolle zugedeckt gedünstet, nach beiläufig 10 Minuten schnell passiert, wieder so lange gekocht und wie Marillen-Marmelade heiß in die Gläser gefüllt. Die Ringlotten dürfen nicht zu lange gekocht werden, da sie sonst ihre grüne Farbe verlieren.

1878. Ananas-Marmelade.

Man gibt in einen steinernen Mörser $^1/_2$ Kilo Zucker, $^1/_{16}$ Liter kaltes Wasser und 1 Kilo geschälte, in Scheiben geschnittene Ananas. Dieses wird sehr fein zu einem Teig gestoßen, hierauf mit $^1/_2$ Kilo fein gestoßenem Zucker und $^1/_{16}$ Liter Wasser in einem Schneekessel aufs Feuer gestellt und unter beständigem Rühren durch beiläufig 10 Minuten gekocht, dann schnell passiert und nochmals 10 Minuten gekocht, worauf man diese Marmelade heiß in die Gläser füllt (Marillen-Marmelade Nr. 1870). Man muß bei dieser Bereitung sehr vorsichtig sein, damit die Ananas nicht durch zu langes Kochen ihre gelbe Farbe verlieren.

1879. Melonen-Marmelade.

Von reifen Melonen entfernt man das Wässerige und die Schale, schneidet das Übrige in Stücke, gibt diese mit dem überstoßenen Zucker (auf 1 Kilo Melonen $^1/_2$ Kilo Zucker) in eine Casserolle, wo man sie zugedeckt weich dünsten läßt, dann schnell passiert und in Dunstgläser füllt, die man, wenn die Marmelade ausgekühlt ist, verbindet und wie die Muscateller-Birnen (Nr. 1842) durch $^3/_4$ Stunden in Dunst kocht.

1880. Quitten-Marmelade.

Quitten-Äpfel oder Birnen werden in Spalten geschnitten, das Kerngehäuse entfernt, die Quitten geschält, jedes Stück mit Citronensaft abgerieben, dann in kaltes, hierauf in siedendes Citronenwasser geworfen und darin ziemlich weich gedünstet, worauf man die Quitten in kochendes Zuckerwasser gibt (auf 1 Kilo Quitten $^1/_2$ Kilo Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser). Sind sie dann ganz weich gekocht, so passiert man sie schnell, läßt sie nochmals aufkochen und füllt, noch heiß, damit die Gläser, wie bei der Marillen-Marmelade (Nr. 1870). Sollten die Quitten ihre Farbe verloren haben, so gibt man beim letzten Kochen einige Tropfen Cochenille dazu. Auch kann man einige Stücke Orangenblüten mitkochen lassen.

1881. Quitten-Käse.

Abgelegene Quitten-Äpfel werden geschält, in 4 Theile geschnitten, von dem Kerngehäuse befreit und sogleich in eine Casserolle gegeben, in welcher sich kaltes Wasser, gemischt mit Citronensaft, befindet. Wenn man nun die Äpfel in diesem Wasser weich gekocht hat, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen und durch ein Sieb passiert. Man gibt nun ebensoviel fein gestoßenen Zucker, als die Quitten-Masse wiegt, in ein Schneebecken und rührt ihn mit den passierten Äpfeln mit einem Backlöffel am Feuer so lange, bis sich alles zu einer sehr dicken Masse verkocht hat, welche man hierauf beiseite stellt.

Beliebige Formen, welche mit Öl bestrichen und mit fein gesiebtem Zucker

Digitized by Google

ausgefeht sind, werden mit der festen Quitten-Masse gefüllt, welche man mit einem in warmes Wasser getauchten Eßlöffel fest eindrückt und in einer kühlen, offenen Röhre 4 Stunden trocknet.

1882. Weintrauben-Marmelade.

Blaue Weintrauben werden abgerebelt, 1 Kilo davon mit $^1/_4$ Kilo überstoßenem Zucker durch beiläufig 15 Minuten in einem Schneekessel schnell gekocht, dann wie die Marillen-Marmelade heiß in die Gläser gefüllt. Man kann etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznelken mitkochen.

1883. Hagebutten- (Hetschepetsch-) Salse.

Man nimmt ungefähr 1 Kilo ganz reife, weiche Hagebutten, schlitzt sie der Länge nach auf, entfernt die Kerne und das Rauhe und gibt sie an einen warmen Ort, damit sie weicher werden. Nach einiger Zeit gibt man sie in einen Schneekessel mit 80 Deka Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser, stellt sie auf den Herd und läßt sie unter öfterem Rühren kochen. Hat man die Hagebutten dann durch ein Sieb passiert, so läßt man sie nochmals aufkochen und füllt sie, noch heiß, in die Gläser; dann werden sie an einen luftigen Ort gestellt und nach 5 Tagen mit Schreibpapier, welches man mit einer Nadel durchlöchert, verbunden.

1884. Marmelade von gemischten Früchten.

Erdbeeren, Himbeeren, Ribisel werden schnell durch ein Sieb passiert und zu 1 Kilo solchen Saft (Mark) $1^1/_4$ Kilo überstoßener Zucker gegeben; dieses gleich aufs Feuer gestellt und sehr schnell unter beständigem Rühren durch beiläufig 10—15 Minuten gekocht, dann, noch heiß wie die Marillen-Marmelade, in die Gläser gefüllt.

1885. Erdbeersaft zum Gefrornen.

Frisch gepflückte Wald-Erdbeeren werden durch ein feines Sieb passiert, hierauf gewogen, dann in einer irdenen oder Porzellan-Schüssel 1 Kilo durchpassierte Erdbeeren (Mark) mit $1^1/_2$ Kilo feingestoßenem Zucker durch 3 Stunden verrührt, hierauf in Flaschen gefüllt, oben nach Belieben mit etwas Mandelöl übergegossen, mit einem passenden Pfropfen versehen und versiegelt. Die Flaschen werden dann an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt, wo sie jedoch nicht liegen, sondern immer stehen sollen. Diesen Saft verwendet man nicht allein zu Gefrornem, sondern auch zu Crêmes, geschlagenem Obers und Übergüssen.

1886. Verschiedene Säfte zum Gefrornen.

Auf die gleiche Weise wie Erdbeersaft zum Gefrornen bereitet man Säfte von verschiedenen Früchten, zum Beispiel von Himbeeren, Ribiseln, Marillen, Pfirsichen, Kirschen, Weichseln, Ananas und Äpfel, nämlich echte Maschansker und Taffetiner, welche mit Citronen gut eingerieben werden müssen.

1887. Himbeersaft.

In eine tiefe Schüssel (Weidling) gibt man eine beliebige Quantität Himbeeren, zerdrückt dieselben vollkommen und läßt sie dann durch 24 Stunden stehen, nämlich so lange, bis sich der Saft vom Fleisch getrennt hat, wo die Gährung eingetreten ist. Nun preßt man die zerdrückten Himbeeren in kleinen Partien durch ein starkes Tuch, füllt den Saft in eine Flasche, verbindet diese mit einem Leinwand-Lappen und läßt ihn darin 8—10 Tage stehen, bis sich ein rosenfarbiger Satz gebildet

Digitized by Google

hat und der Saft ziemlich rein ist. Man gießt dann das Klare ab und seiht das Letzte (den Satz) durch Filtrierpapier (Fließpapier). Auf $^1/_4$ Liter klaren Saft rechnet man $^1/_2$ Kilo Zucker und zwar gibt man in einen Schneekessel den Zucker und die betreffende Quantität Himbeersaft, siedet ihn durch $^1/_4$ Stunde unter fortwährendem schnellen Rühren, seiht ihn durch Flanell und füllt ihn erst, wenn er erkaltet ist, in Flaschen. Bei der Bereitung des Himbeersaftes darf weder ein eisernes noch emailliertes Geschirr verwendet werden, indem der Saft davon blau oder schwarz würde. Anstatt des Flanells kann man sich auch eines schütteren Leinwand-Tuches bedienen.

1888. Angesetzter Weichselsaft.

Man nimmt hiezu Wald-Weichseln, die man, nachdem sie von den Stengeln befreit sind, mit den Kernen stößt und in einer irdenen oder Porzellan-Schüssel durch 2 Tage an einem kühlen Orte stehen läßt. Nach dieser Zeit läßt man den Saft durch einen Filzsack laufen, worauf man das Durchgelaufene in Flaschen gießt, diese jedoch nicht voll füllt. Nun gibt man noch dazu feingestoßenen Zucker und zwar auf $^1/_2$ Liter 42 Deka Zucker, ferner in einen Tüll-Lappen gebunden etwas Gewürznelken und Zimmt. Wenn dieser Weichselsaft dann durch 2—3 Wochen in der Sonne stand, wird die Flasche versiegelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Man verwendet diesen Saft zu Übergüssen, Crêmes, als Beigabe zu Saucen und verschiedenen Speisen. Auch kann man aus diesem Saft einen sehr guten Liqueur bereiten, wenn man nach 5—6 Wochen eine beliebige Beimischung von Korn- oder Zwetschken-Branntwein dazugibt.

1889. Äpfel-Saft-Gelée.

Nachdem man 30 Stück Maschansker- oder Taffetiner-Äpfel geschält und in Spalten geschnitten hat, werden sie in einer Casserolle mit 2 Liter Wasser schnell weichgekocht. Hat man sie durch ein Tuch geseiht, so gibt man zu diesem Saft ebensoviel Zucker als der Saft wiegt dazu und kocht ihn nochmals schnell bis er dicklich wird, wobei der Schaum abgenommen wird. Der Saft wird in Gläser gefüllt, diese verbunden und durch $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht. Die zurückgebliebenen Äpfel werden mit Zucker gemischt und als Purée verwendet.

Nach Belieben kann das Gelée, bevor es in Gläser gefüllt wird, mit einigen Tropfen Alkermes-Saft roth gefärbt werden.

1890. Alkermes-Saft.

Reife Alkermesbeeren werden abgerebelt, zerdrückt, worauf man den Saft durch einen Filzsack laufen läßt, dann wird überstoßener Zucker dazugegeben und zwar zu $^1/_4$ Liter Saft $^1/_2$ Kilo Zucker, den man auflösen und dann mit dem Saft von 2 Citronen aufkochen läßt. Wenn die Flüssigkeit dicklich zu werden beginnt und überkühlt ist, füllt man sie in Gläser oder Flaschen, die man zustopft, mit Blasen verbindet und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1891. Paradiesäpfel-Marmelade in Dunst gekocht.

Nachdem man von frischen Paradiesäpfeln (bei trockenem Wetter gepflückt), die jedoch nicht zu weich sein sollen, die Stengel entfernt hat, werden die Äpfel in kaltem Wasser etwas überwaschen, dann auseinander gebrochen, ins siedende Wasser gegeben, durch 3—4 Minuten aufkochen lassen, hierauf mittelst eines Backlöffels auf ein Sieb gelegt und etwas abgedrückt, damit das darin enthaltene Wasser entfernt wird. Hierauf werden sie passiert, in Gläser gefüllt, diese mit

Digitized by Google

Blasen verbunden und durch $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht, dann an einem kühlen Ort aufbewahrt. Diese ist eine der besten Marmeladen, welche man, da sie ungezuckert ist, zu verschiedenen Saucen, Croquettes und anderen Speisen verwenden kann.

1892. Paradiesäpfel-Marmelade mit Zucker

wird ebenso bereitet wie Paradies-Äpfel-Marmelade (Nr. 1891) in Dunst gekocht, nur daß man die durchpassierten Äpfel mit Zucker (auf 1 Kilo Paradies-Äpfel $^1/_4$ Kilo Zucker) unter beständigem, schnellen Rühren durch $^1/_4$ Stunde kochen läßt. Diese Marmelade wird warm in Gläser gefüllt und wie die Marillen-Marmelade (Nr. 1870) aufbewahrt. Beim Kochen muß man vorsichtig sein, daß die schöne rothe Farbe nicht verloren geht.

1893. Paradiesäpfel in Essig eingelegt.

Frische, weiche Paradies-Äpfel legt man in ein Einsiedglas, gießt gekochten aber erkalteten Weinessig darauf und auf diesen fingerdick zerlassenes Kernfett. Ist dieß geschehen, so wird das Glas mit einer Blase verbunden. Nach Belieben kann man auch Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen gemischt, kochen und erkaltet über die Paradies-Äpfel gießen. Diese können auch anstatt in Gläser in irdenen oder hölzernen Geschirren eingelegt werden, die jedoch oben enger zulaufen sollen, damit man nicht so viel Fett zum Übergießen benöthigt, welches, so oft man Paradies-Äpfel aus dem Geschirr genommen hat, zerlassen und wieder darüber gegossen werden muß. Die Gefäße müssen noch überdies entweder mit einem passenden Deckel belegt oder luftdicht mit Papier oder Blasen verschlossen werden.

1894. Paradiesäpfel in Wasser eingelegt.

Man wickelt frische Paradies-Äpfel in Weinblätter ein, gibt sie in ein kleines Faß, füllt dieses dann mit frischem Wasser voll an, welches man ein- oder zweimal des Tages ersetzt, durch welches sie frisch erhalten bleiben. Am besten ist es, wenn man hiezu ein mit einem Zapfen versehenes Faß verwendet, damit man das Wasser leicht ablassen kann. Das Faß muß mit Paradies-Äpfel voll gefüllt sein.

1895. Paradiesäpfel-Conserve. Getrocknete Paradiesäpfel.

Vollkommen reife Paradies-Äpfel werden auseinander gebrochen, gedünstet, passiert und das Durchpassierte so lange gekocht bis es dicklich wird, wobei man aber beständig rühren muß, damit es sich nicht anbrennt. Hierauf werden von dieser Masse kleine Häufchen, die man flach streicht, auf mit Öl getränktes Papier gegeben und diese an der Luft getrocknet bis sie fest sind. Sie werden an einem kühlen, luftigen, staublosen Ort aufbewahrt und zu Saucen oder Suppen verwendet, wozu man immer nur wenig Conserve nimmt, da diese sehr ausgiebig ist.

1896. Weichsel-Essig.

Man verwendet hiezu Wald-Weichseln, welche, nachdem man sie von den Stengeln befreit hat, gestoßen und in eine Flasche gegeben werden, wovon man jedoch nur den dritten Theil anfüllt. Nachdem man in diese noch etwas Zimmt und einige Gewürznelken gegeben hat, gießt man sie mit echtem Weinessig voll an, verstopft sie gut und stellt sie in die Sonne. Wenn sich die Weichseln nach einiger Zeit zu Boden gesetzt haben werden, seiht man den Essig durch einen Filzsack, füllt ihn in Flaschen, verstopft und versiegelt diese und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Digitized by Google

1897. Himbeer-Essig.

Man nimmt hiezu ausgesuchte Wald-Himbeeren, füllt damit den dritten Theil einer Flasche, gießt echten Weinessig darauf, jedoch soll die Flasche nicht ganz voll sein; dieselbe wird dann gut verstopft und weiter wie beim Weichsel-Essig (Nr. 1896) verfahren.

1898. Bertram-Essig (Estragon).

Die abgezupften Blätter von 5 Büscheln Bertram gibt man in eine Flasche, gießt 5 Liter guten Weinessig darüber, jedoch muß ein 3 Finger breiter Raum in der Flasche leer bleiben, verkorkt sie und verbindet sie mit Leinwand, worauf man sie durch einige Wochen in die Sonne oder an einen warmen Ort stellt. Der Essig wird dann durch ein Leinwandtuch geseiht, in eine Flasche gefüllt, gut verk rkt und versiegelt.

1899. Kräuter-Essig.

Man gibt in eine Flasche 12 Büschel Bertram, 1 Büschel Pimpernelle, 1 Büschel Kerbelkraut, 1 Büschel Citronenkräutel, 1 Sträußchen Prominzenkraut, 1 Büschel Petersilie, 1 Sträußchen Hollunderblüte, 5 Stück Schalotten und 5 Stück Rocambole, 1 Lorbeerblatt, 3 Stück Muscatblüten, 5 Stück zerdrückte Wachholderbeeren, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Kaffeelöffel süße und ebenso viel bittere Senfkörner, 3 Stück Gewürznelken, 5 Körner Neugewürz, 5 Pfefferkörner und 1 Messerspitze Alaun. Über alles dieses gießt man 5 Liter guten Weinessig, verstopft und verbindet die Flasche, die nicht ganz voll sein darf und stellt sie einige Wochen in die Sonne bis sich die Kräuter zu Boden setzen. Man seiht dann den Essig durch 2 Leindwandtücher, damit er ganz klar wird, füllt ihn in Flaschen, die man gut verkorkt und versiegelt an einem kühlen Ort aufbewahrt. Dieser Essig wird besonders zu Wildbret-Saucen, oder auch zu Salat verwendet.

1900. Most-Senf.

In einem sehr reinen Geschirr, worin niemals Fett war, läßt man 2 Liter klaren Weinmost beinahe auf die Hälfte einkochen, wobei man den sich bildenden Schaum abnimmt und bevor sich der Most genügend eingekocht hat, 8 Deka Zucker dazugibt. Unterdessen feht man durch ein Sieb in einen Weidling 16 Deka süßes und 16 Deka bitteres Senfmehl, stoßt ferner im Mörser 7 Stück Wachholderbeeren, 5 Pfefferkörner, 5 Stück Neugewürz, 1 Gewürznelke und 1 kleines Stück Muscatnuß. Wenn dieses alles zusammen fein gestoßen ist, so feht man es ebenfalls durch das Sieb zu dem Senfmehl, mit welchem man es gut vermischt. Nun macht man eine Grube hinein und gießt langsam nach und nach den immer kochend heißen Most dazu, wobei man aber nicht aufhören darf zu rühren, was ungefähr $^1/_2$ Stunde dauern soll, wo dann der Senf schon überkühlt sein wird. Er soll so dünn sein, daß er leicht vom Löffel fließt. Wenn dies nicht wäre, so müßte man noch kochend heißen Most dazurühren. Man muß überhaupt darauf bedacht sein, daß sich der Senf durch längeres Stehen verdickt. Hat man denselben genügend gerührt, so läßt man ihn mit einem Tuch leicht zugedeckt in dem Weidling an einem kühlen, staubfreien Ort stehen. Am zweiten Tag füllt man den Senf in Gläser ein, die man am dritten Tag mit naß gemachten, gut abgewischten Blasen verbindet und den Senf an einem kühlen Ort aufbewahrt. Obschon diese angegebene Masse ganz richtig ist, ist es doch gut, wenn man noch eine Quantität Most zur Hälfte einkochen läßt, dieselbe, wenn sie ausgekühlt ist, in eine Flasche füllt, in welche man dann noch obenauf einige Senfkörner streut, die Flasche gut verstopft

Digitized by Google

und mit einer Blase verbindet. Sollte dann der Senf sich mit der Zeit zu sehr verdicken, so kann man ihn mit diesem vorbereiteten Most, den man durch ein schütteres Leinwandtuch dazugießt, verdünnen. Ebenso kann man auch von diesem Most Senf rühren, indem man den Most zuerst abseiht, dann kochend heiß werden läßt und, wie schon erkärt, mit Senfmehl gut verrührt. Dieser Most wird auch zur Bereitung des Mostbratens verwendet. Nach obiger Angabe kann man zur Bereitung des Senfes statt Most gekochten, abgeschäumten Essig oder Wein verwenden, in welchem Falle man 1 Messerspitze Zimmt und nach Belieben Zucker beigibt. Das mit gekochtem Essig abgerührte Senfmehl erhält die Benennung: Französischer Senf.

1901. Kleine Gurken einlegen. (Essig-Gurken.)

Den hiezu nöthigen Essig bereitet man 2 Tage früher. Man kocht 2 Theile Essig mit 1 Theil Wasser. In 5 Liter gewässerten Essig gibt man 5 Stück Schalotten, 5 Stück Rocambole und von jeder Gattung Gewürz 5 Körner; wenn dies durch $^1/_2$ Stunde gekocht hat (der sich bildende Schaum wird abgenommen), läßt man es in einem irdenen Geschirr erkalten. Kleine, bei trockener Witterung gepflückte Gurken werden auf ein Tuch gelegt, mit Salz bestreut und mit dem Tuche abgerieben bis sie glänzen; doch soll man sich nicht länger als 1 Stunde damit beschäftigen; dann gibt man sie in ein irdenes Geschirr, mischt sie untereinander, läßt sie $^1/_4$ Stunde stehen und gibt sie auf ein Sieb. Den Boden der vorbereiteten Gläser belegt man mit etwas Gurkenkraut, Weichsellaub und Weinblätter, gibt eine Schichte Gurken, dann wieder Kraut und Blätter und so fort bis das Glas voll ist; obenauf gibt man noch 5 süße und 5 bittere Senfkörner und dann den schon bereiteten kalten Essig darüber; jedoch soll das Glas nicht ganz voll gefüllt sein, sondern ein 3 Finger breiter Raum leer bleiben; es wird hierauf mit Blasen gut verbunden und an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt. Nach 3 bis 4 Wochen kann man die Gurken genießen. Sollte der Essig trübe geworden sein, so wird er abgeseiht. Mit Wasser gemischter Essig wird gekocht, abgeschäumt und nach gänzlichem Erkalten über die Gurken gegossen und die Gläser wie das erste Mal verbunden. Wenn man Gurken aus einem Glase herausnimmt, so soll dies immer mit einem hölzernen Löffel geschehen und sollen die im Glase zurückbleibenden Gurken immer vom Essig bedeckt und gut verbunden sein. Sollte der Essig sich einsaugen, so muß man mit frischen nachhelfen.

1902. Senf-Gurken.

Kleine grüne Salzgurken werden geschält, in der Mitte auseinander geschnitten, die Kerne behutsam herausgenommen, gut einzesalzen und über Nacht in einem irdenen Gefäß zugedeckt stehen gelassen. Am andern Tag werden sie so auf ein Haar-Sieb oder Tücher gelegt, daß sie auf den Durchschnitt zu liegen kommen, damit das Wasser gut ablaufen kann. Man gibt sie in $^1/_2$ Liter-Glas oder beliebige Dunst-Gläser sehr enge zusammengestellt und zwar so, daß die Gurken der Länge nach aufwärts stehen und gibt in ein Glas 1 Kaffeelöffel voll bittere Senfkörner und 1 Kaffeelöffel voll süße Senfkörner, füllt es mit dem Essig (Nr. 1901) voll, verbindet sie mit Blasen und läßt sie $^1/_4$ Stunde im Dunst kochen. Diese Gurken sind den sogenannten Salzgurken, sowohl an Geschmack sowie an Leichtverdaulichkeit vorzuziehen. Abgeschälte und durchgestochene Gurken können auch so behandelt werden, nur müssen dem entsprechend größere Gläser genommen und sie $^1/_4$ Stunde länger im Dunst gekocht werden.

Digitized by Google

1903. Gurken-Salat zum aufbewahren.

Man wählt eine gute Gattung Gurken mit kleinen Kernen. Nachdem man sie geschält hat, werden sie blätterig, länglich oder beliebig geschnitten, hierauf mit etwas Salz bestreut, auf ein Tuch gelegt, mit welchem man sie abtrocknet. Hierauf gibt man die Gurken in die Gläser, gießt gekochten Essig (Nr. 1901) erkaltet darauf und auf diesen fingerhoch Öl; nun verbindet man die Gläser, welche nicht voll gefüllt sein dürfen mit Blasen und stellt sie an einen kühlen, luftigen Ort.

1904. Pökel- oder Salz-Gurken.

Man nimmt hiezu mittelgroße, grüne Gurken, schneidet die beiden Spitzen (Kapperln) davon ab und schneidet erstere mit einem Messer in der Mitte etwas ein, worauf man sie in kaltes Wasser legt. Unterdessen belegt man den Boden eines Fasses, Topfes oder Glases mit Weichsellaub, Weinblätter, Gurkenkraut (Dillenkraut), streut etwas Salz mit einigen Gewürznelken, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und etwas Senfkörnern darüber, gibt eine bis zwei Schichten Gurken darauf und belegt sie mit Blättern. So fährt man fort bis das Gefäß fast voll ist, worauf man bei 5 Liter Wasser ungefähr 8 Deka süße und bittere Senfkörner gemischt darüberstreut und die Zwischenräume mit kaltem, gesalzenem Wasser ausfüllt, welches jedoch nicht zu sauer sein soll. Die Gurken werden dann zugedeckt und mit einem Holzteller leicht beschwert, wobei das Wasser über dieselben gehen soll. Sie werden zuerst an einem mäßig warmen Ort aufbewahrt bis die Gährung eingetreten ist; um die Gurken schnell genießen zu können, kann man zu diesen etwas Sauerteig oder ein Stückchen schwarzes Brot in einen Tüll-Lappen gebunden, geben. Wenn sie einen säuerlichen Geruch haben, stellt man sie an einen kühlen Ort und rüttelt sie öfters auf. Wenn die Flüssigkeit etwas eingetrocknet ist, füllt man Wasser nach. Sollten die Gurken zu wenig sauer sein, so kann man nach Belieben etwas Essig nachgeben. Wenn man Gurken herausnimmt, muß man immer darauf sehen, daß die übrigen leicht beschwert und mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Beigabe der Senfkörner geschieht deshalb, weil die Gurken dann leichter verdaulich sind.

1905. Grüne Fisolen in Salzwasser eingelegt.

Die Fisolen werden abgefädet, nämlich an jeder Seite der Faden abgezogen; hierauf bedeckt man den Boden eines kleinen Fasses oder irdenen Geschirres mit Weinlaub, gibt zweifingerhoch Fisolen darauf, bestreut sie mit etwas Salz und wiederholt dies bis das Gefäß voll gefüllt ist, worauf man es mit einem Deckel belegt und diesen mit einem Stein oder dergleichen beschwert. Wenn dann die an einem kühlen Ort aufbewahrten Fisolen gebraucht werden, muß man sie zuerst auswaschen, weich kochen und zu Salat oder Gemüse verwenden.

1906. Fisolen in Essig. (Grüne Schoten.)

Grüne Fisolen muß man abfäden, entweder nudelig schneiden oder in Stücke brechen oder wenn sie klein sind ganz lassen. Sie werden hierauf in siedendes Salzwasser gegeben, halbweich gekocht, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht und in die Gläser gefüllt. Dann übergießt man sie mit gewässerten, gekochtem, jedoch erkaltetem Essig (wie die Essig-Gurken) und übergießt diesen fingerhoch mit feinem Öl, worauf man die Gläser, die nicht voll gefüllt sein dürfen, mit Blasen verbindet und an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt.

Digitized by Google

1907. Grüne Erbsen in Dunst gekocht.

Frische grüne Erbsen gibt man in siedendes Salzwasser, kocht sie darin halbweich und gibt sie dann in kaltes Wasser. Nun werden Champagner-Flaschen oder andere beliebige Dunstgläser damit zur Hälfte gefüllt und dann sehr leicht gesalzenes, gekochtes, erkaltetes Wasser über die Erbsen gegossen. Die Flasche muß jedoch 3 Finger breit leer bleiben. Sie wird hierauf gut verstopft, mit Staniol und Blasen verbunden und durch 1 Stunde im Dunst gekocht, dann an einem luftigen, kühlen Ort aufbewahrt (siehe Muscateller-Birnen Nr. 1842). Es ist besonders zu bemerken, daß das Wasser, mit welchem sie in der Flasche übergossen werden, nur sehr wenig gesalzen sein darf. Wenn man die Erbsen dann verwendet, so wird das Wasser davon abgeseiht, dieselben in Salzwasser erwärmt und beliebig zubereitet.

Auf dieselbe Weise können auch kleine grüne Fisolen, Bohnen behandelt werden, nur füllt man diese nicht in Champagner-Flaschen.

1908. Feine grüne Erbsen trocknen.

Frische ausgelöste Erbsen gibt man in kochendes Wasser, seiht sie gleich ab und gibt sie in kaltes Wasser, hierauf auf ein Tuch und dann wieder auf einem Tuch auf die warme Herdplatte, wo man sie ganz trocken reibt. Nach 5—6 Tagen füllt man sie in eine hölzerne durchlöcherte Schachtel, die man mit einem durchlöcherten Deckel verschließt. An einen luftigen, trockenen Ort gestellt, müssen die Erbsen öfters geschüttelt werden. Werden sie dann verwendet, so gibt man sie in kochendes Salzwasser mit einigen Löffeln voll Spinattopfen, hierauf, wenn sie weich sind, ins kalte Wasser und dann in die mit Zucker und grüner Petersilie schon bereitete Butter-Sauce.

1909. Spatrie einlegen. (Mixed-Pickles.)

Zum Einlegen dieser Gemüse ist eine besondere Aufmerksamkeit erforderlich. Ein bis zwei Tage vorher kann man sich schon den dazu nöthigen Essig vorbereiten. Man kocht nämlich 2 Theile Weinessig mit 1 Theil Wasser, 1 Gewürznelke und etwas Neugewürz durch beiläufig $^1/_2$ Stunde (der sich bildende Schaum wird abgenommen), worauf man es in einem irdenen, gläsernen oder porzellanenen Geschirr erkalten läßt. Die zu kochenden Gemüse sind: grüne Bohnen, junge, kleine gelbe Rüben, kleine Zwiebel, Blumenkohl-Röschen, Schalotten, Rocamboles, Artischockenböden, kleine Kukuruzkolben, Champignons und Spargeln. Alle diese Gemüse müssen ganz jung sein; jede Gattung wird für sich in Salzwasser halbweich gekocht, dann in kaltes Wasser gegeben und von da auf ein Sieb oder Tuch zum Ablaufen gelegt. Unterdessen gibt man auf ein Tuch die kleinste Gattung bei trockenem Wetter gepflückte Gurken, bestreut sie mit Salz und reibt sie so lange mit dem Tuch ab bis sie feucht werden, worauf man sie auf ein anderes Tuch oder Sieb legt, damit sie etwas ablaufen. Diese Vorrichtung der Gurken muß innerhalb 1 Stunde vollendet sein, da dieselben durch längeres Verbleiben ohne Flüssigkeit verderben könnten. Der Boden der vorbereiteten Gläser wird dann mit etwas Weichsellaub, Dillenkraut, grünen Pfefferoni (Paprika) belegt, hierauf zuerst Gurken und dann die gemischten Gemüse in schöner Schattierung wieder mit Gurken untermengt in Gläser eingerichtet und diese beinahe voll gefüllt, wozu man noch (bei $^1/_2$ Liter-Glas) 5 süße und 5 bittere Senfkörner gibt. Dann wird der bereits vorgerichtete kalte Essig darübergegossen, wodurch das Glas aber nicht ganz voll gefüllt sein soll, welches dann für den gewöhnlichen Haushalt mit Blasen verbunden, bei Versichickung der Gläser aber verkorkt und versiegelt werden muß. Jede dieser Gattungen Gemüse kann auf die eben angegebene Weise in einem Glase

Digitized by Google

für sich aufbewahrt werden und erst beim Anrichten mit anderen derlei Gemüsen gemischt gegeben werden. Man serviert sie gewöhnlich zu Rindfleisch und zu allen möglichen Braten. Sollte der in den Gläsern befindliche Essig nach einiger Zeit weniger werden, so wird mit Wasser gekochter, kalter Essig nachgegossen. Wenn aber derselbe in den Gläsern trüb, weiß (kahmig) wird, was nicht sein darf, so wird der Essig abgeseiht, frischer dazugegossen, aufgekocht und hierauf wieder erkaltet in die Gläser über die Gemüse gegossen, die dann verbunden an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt werden. Alle Gattungen Schwämme können auf diese Weise eingelegt werden. Wenn man dann Gemüse aus einem Glas herausnimmt, was stets mit einem Holzlöffel geschehen soll, muß immer genügend Essig über dem im Glas Zurückbleibenden stehen.

Anmerkung. Von jeder beliebigen Gattung eingekochten, gut abgetropften Obstes, kann man je nach der Größe des Glases von den Mixed-Pickles zu diesen 1—3 Stück Obst geben, nämlich: Mispel, Nelken-Birnen, Weichseln, Essig-Zwetschken, Senfgurken (Nr. 1902) ꝛc. ꝛc.

1910. Gemüse in Dunst gekocht.

Frischer Spargel wird leicht abgeschnuppt, das Holzige abgebrochen, derselbe in kaltem Wasser etwas abgewaschen, hierauf in siedendes Citronenwasser mit ein wenig Salz gegeben, 3 Minuten gekocht, dann in's kalte Wasser und von da in die Gläser gegeben, und zwar so, daſs die Spargelköpfe aufwärts stehen. Man übergießt den Spargel hierauf, damit er mit Flüssigkeit 2 Finger hoch bedeckt ist, mit leichtem, gekochtem, erkaltetem Salzwasser, verbindet die Gläser, welche jedoch 1 Finger breit leer bleiben müssen, mit Staniol und Blasen und kocht sie durch $^1/_2$ Stunde in Dunst. (Siehe Muscateller-Birnen Nr. 1842.) Alle Gattungen frisch gepflückte Gemüse können auf diese Weise in Dunst gekocht und aufbewahrt werden. Wenn man sie dann verwendet, so seiht man das Wasser ab, gibt sie in heißes Wasser und bereitet sie wie die frischen Gemüse mit Butter oder in Saucen.

1911. Kraut einzusäuern.

Wenn das Kraut (die Häupteln) vom Feld in das Haus gebracht wird, läßt man es 8 Tage oder nach Belieben auch noch längere Zeit liegen, damit es zähe wird. Dann werden von jedem Krauthäuptel die zwei ersten Blätter entfernt und der Krautstengel (Strunk) mittelst eines Messers oder Ausstechers herausgedreht. Nachdem man hierauf das Kraut mit dem Krauthobel (Krautmesser) geschnitten hat, wobei man es auf ein reines Tuch fallen läßt, wird der Boden des Faßes oder Kübels, worin es eingestampft werden soll, zuerst mit Krautblättern belegt, diese dann mit gestoßenem Salz, gemischt mit Kümmel, bestreut, hierauf zwei handhoch geschnittenes Kraut hineingegeben, wieder Salz und Kümmel und so fortgefahren. Wenn dann das Faß halb gefüllt ist, so stampft man das Kraut mittelst eines Holzstößels oder bei großen Fässern mit den Füßen sehr fest ein. Demjenigen, welcher das Kraut mit den Füßen einzutreten hat, läßt man frische Socken und sogenannte Holzschuhe anziehen. Das Kraut muß so eingestampft sein, daß es eine ebene Fläche, ohne jede Vertiefung bildet. Wenn dies erreicht ist, so fährt man wieder fort, auf die angegebene Weise Kraut einzufüllen; ist dann das Faß voll und oben Salz und Kümmel gestreut, so stampft man es wieder ein, belegt es mit Krautblättern und gibt einen einpassenden Deckel darauf, den man mit Steinen beschwert. Wenn man es in einem eigens dazu bestimmten Faß einlegt, so bohrt man oben zwei Finger unter dem Rand mittelst eines Bohrers ein Loch, in welches man ein Rohr schiebt, damit das sich bildende, überflüssige Wasser dadurch abfließen kann. Hat man ein Schraubschaff, so muß die Schraube

Digitized by Google

täglich nachgeschraubt werden und bleiben natürlich die Steine weg. Nach drei Wochen, wo das Kraut schon genießbar ist, wird der Schaum und das Wasser abgeschöpft, das Kraut gut abgewaschen, bedeckt und beschwert und so viel frisches Wasser daraufgegossen, daß es handhoch über dem Kraut steht. Benöthigt man Kraut, so muß dieses jedes Mal gleichmäßig, damit keine Vertiefungen entstehen, abgenommen, und wieder, nachdem es bedeckt und beschwert ist, mit frischem Wasser übergossen werden. Eine Hauptsache ist, das Kraut rein zu halten, weßhalb man dasselbe, sowie auch den Deckel und die Steine alle 8 Tage abwaschen soll. Man kann so oft man will Kraut herausnehmen, nur muß das Übrigbleibende gleichgemacht und beschwert werden. Man kann es 1—2 Jahre aufbewahren.

1912. Saure Rüben.

Die weißen Rüben werden geschält und gewaschen, dann nudelartig, beliebig fein auf der Rübenhechel, sogenannten Zahnscharbe, geschnitten und ebenso wie das Kraut in den Kübel gegeben, mit etwas Salz und Kümmel bestreut, gestoßen, beschwert und auch weiter wie das Kraut behandelt.

1913. Schwämme aufzubewahren.

Morcheln (Maurochen), Nelkenschwämme, Bärenpratzeln werden von der Erde gereinigt, auf einen Faden aufgefaßt und an der Luft getrocknet.

1914. Hagebutten und (Holler) Hollunder aufzubewahren.

Reife Hagebutten oder Hollunderbeeren werden an ihren Stengeln auf Fäden aufgefaßt und an einem luftigen Orte zum Trocknen aufgehängt.

1915. Weintrauben aufzubewahren.

Schöne, trockene Weintrauben werden bei den Stengeln aufgebunden, an einem trockenen, luftigen Ort aufgehängt oder auf Stroh oder Blätter gelegt. Nach Belieben taucht man das Ende des Stengels in geschmolzenes Wachs und hängt die Traube auf oder legt sie auf ungehobelte Bretter.

1916. Gedörrtes und gedrücktes Obst.

Reife Kirschen, Weichseln (ohne Stengeln), Zwetschken, Birnen werden auf Bretter gelegt und diese in den überkühlten Backofen gestellt. Wenn der Ofen kalt geworden ist, gibt man das Obst in die Sonne oder an die Luft und wenn der Ofen wieder lau ist, in diesen. Man wiederholt dies so lange, bis die Früchte, die öfters umgekehrt werden müssen, ganz trocken sind, was manchmal 8 Tage dauern kann, worauf man sie an einem luftigen Ort aufbewahrt. Auf dieselbe Weise werden ungeschälte Äpfel- und Birnen-Spalten getrocknet.

Gedrücktes Obst erhält man, wenn man von den Stengeln gelöste Weichseln, geschälte und in Zucker panierte Zwetschken, Pflaumen und Reine-Claudes auf Brettern im überkühlten Backofen halb trocknen läßt, dann herausnimmt und ein Brett darauflegt, welches man wieder wegnimmt, wenn man das Obst zum völligen Trocknen in den Ofen schiebt. Es muß sehr langsam durch mehrere Tage trocknen, worauf man es an einem luftigen Ort aufbewahrt.

1917. Zwetschken aufzubewahren.

Diese müssen bei vollkommen trockenen Wetter, vor Sonnenuntergang mit den Stengeln vom Baum abgenommen werden, ohne dabei die Zwetschken selbst zu berühren, damit sie ihren Reim erhalten. Ein irdener und zwar von außen

Digitized by Google

unglasierter Topf wird am Boden mit Wein- oder beliebigen Blättern belegt, auf diese werden die Zwetschken nebeneinander gereiht, hierauf gibt man wieder eine Lage Weinlaub und so fort, bis das Gefäß, welches nicht groß sein soll, voll ist. Dieser so gefüllte Topf wird nunmehr mit einem gut passenden Deckel verschlossen, und zum Zwecke der Erhaltung einer gleichmäßig niederen Temperatur, entweder im Keller in Sand eingegraben, oder in einen Korb gestellt und in den Brunnen gehängt, oder nach ländlicher Sitte in der Erde vergraben. Auf diese Weise erhält man die Zwetschken ungefähr 6 Monate lang frisch.

Das Gefäß, in welches man die Zwetschken einlegt, soll aus dem Grunde nicht sehr groß sein, weil wenn selbes geöffnet und zum Gebrauche Obst herausgenommen wird, das übrige Obst sich nicht lange halten würde.

Jedes beliebige Obst welches reif, aber nicht überreif ist, kann nach dieser Angabe längere Zeit sehr frisch erhalten werden. Bei größerem Vorrath muß dieser in mehreren Gefäßen vertheilt, aufbewahrt werden.

1918. Suppe (Bouillon) aufzubewahren.

Um in der heißen Sommerszeit dem leichten Sauerwerden der Suppe vorzubeugen, ist ein gutes Mittel, wenn man die ungesalzene Suppe in ein irdenes, porzellanenes oder gläsernes Gefäß gießt, dieses mit Baumwolle (Watta) verbindet, überdies ein passenden Deckel daraufgibt und so auf einen kühlen Ort stehen läßt. Auf diese Weise erhält man die Suppe einige Tage gut ohne daß sie sauer wird. Wie Suppe (Bouillon), so behandelt man auch Milch oder dergleichen Flüssigkeiten.

1919. Nüsse aufzubewahren.

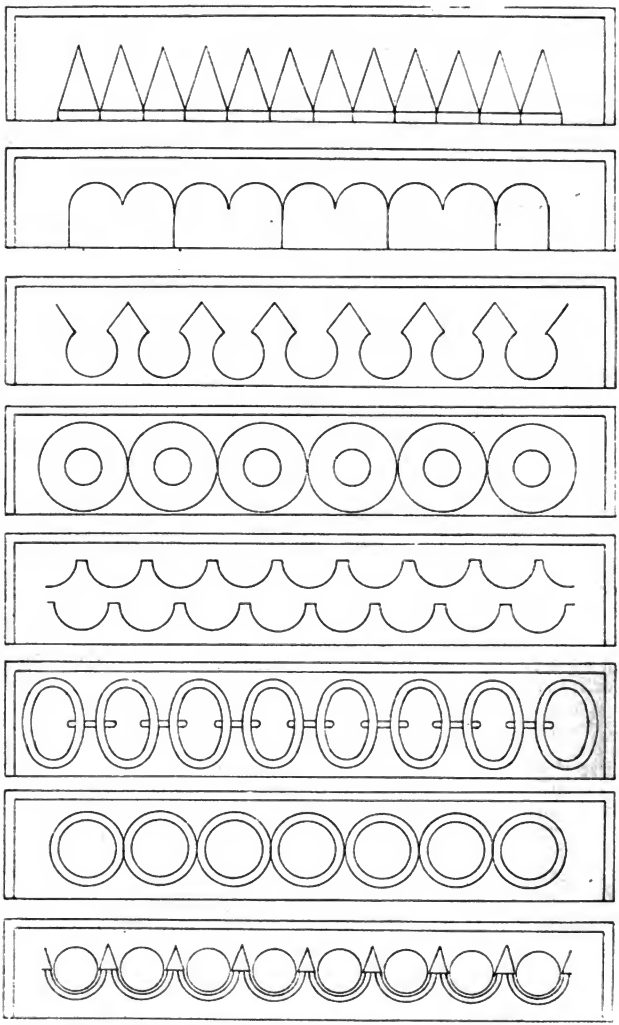
Vollkommen reife Nüsse werden von der grünen Schale befreit und hierauf an einen luftigen trockenen Ort aufbewahrt, weil wenn dies nicht beobachtet wird, der Kern der Nuss einen dumpfen Geschmack erhält.

1920. Bordierte Schüssel von Brot zu Ragouts und feinen Gemüsen.

(Hierzu Abbildungen auf Seite 434.)

Man schneidet von Weißbrot messerrückendicke Scheiben, sticht oder schneidet von diesen beliebige kleine Figuren aus, wie z. B. Ringe, Dreiecke, kleine runde Scheiben u. dgl. Hat man eine genügende Anzahl solcher Stücke, so werden dieselben in Rindschmalz oder klarisierter Butter geröstet und zwar ein Theil, (die kleineren Stücke) lichter, während man den anderen Theil (die größeren Stücke) dunkler werden läßt. Wenn sie aus dem Fett genommen werden, gibt man sie gleich auf Fließpapier und bereitet unterdessen eine Art Kleister, indem man folgendes vermengt: 1 Kaffeelöffel voll Mehl, ebensoviel Zucker, Gummi-Traganth und Eierklar. Hat man dadurch eine dicke, kleisterartige Masse erhalten, so beginnt man mit der Arbeit. Man nimmt die dazu bestimmte (runde, tiefe), etwas erwärmte Porzellan- oder Silber-Schüssel, stellt auf den inneren, um die Fläche der Schüssel laufenden Rand in der Runde eine beliebige Bordure auf, indem man beispielsweise die ausgestochenen, gerösteten, ausgekühlten Ringe mit dem bereiteten Kleister an einander befestigt, jedoch so, daß der angebrachte Kleister nicht bemerkt werden kann. Ist die Rundung um die Schüssel geschlossen, so erhöht man diese Bordure, indem man in derselben Weise kleinere Stücke, wie Dreiecke, Blümchen, Punkte oder dergleichen darauf befestigt, gleichsam aufbaut und dadurch eine Art Gitter um die Schüssel erhält, welchem man durch den Farbenwechsel und die geschmackvoll aneinander gesetzten Figuren ein recht zierliches Ansehen geben kann. Innerhalb dieses Gitters, in der Mitte der Schüssel, richtet man Ragout, Salmi, feine Gemüse mit Cotelettes ꝛc. an.

Digitized by Google



Borduren von Brot (Brot-Croutons) zu „Bordierte Schüssel“ Nr. 1920 auf Seite 433.

Digitized by Google

1921. Sockel-Unterfatz zu verschiedenen Speisen.

Man verwendet hiezu einen großen Laib Brot, welcher schon 1 Tag alt ist, schneidet hievon die Rinde ab, und gibt dem Brote jene beliebige Form (rund, oval oder viereckig), welche man zu der betreffenden Speise haben will, muß aber dabei immer berücksichtigen, daß der Sockel auch die entsprechende nöthige Größe erhält. Der nun nett zugeschnittene handhohe Sockel wird rundherum mit abgetriebener Butter bespritzt, mit färbiger Butter verziert, auf eine passende Schüssel gegeben, die obere Fläche des Sockels mit einem weißen Papier belegt und auf diesen dann nach Belieben ein eingelegter Aspikreifen gegeben, in dessen Mitte beliebiger abgekochter kalter Fisch, verziert mit Aspik und Majonnaise, gelegt werden kann.

Weiter verwendet man solche Sockeln zum Anrichten von Hummern, kalten Salmis, Chaudfroids, kaltem Fleisch, überhaupt zu allen erdenklichen kalten Speisen.

Warme Speisen können ebenfalls auf solchen Sockeln angerichtet werden, nur muß in diesem Falle die Verzierung mit Butter entfallen und man ersetzt diese damit, daß man mittelst eines Messers die Wand des Sockels rundherum in beliebigen Dessin ausschneidet. Ist dies geschehen, so hält man das Brot in zwei fingerhohes sehr heißes Fett und läßt den ausgeschnittenen Rand licht braun backen, oder man bestreicht die Wand rundherum mit aufgelöster heißer Suppen-Glace und besteckt ihn nach Geschmack mit zierlich ausgestochenen, verschiedenfärbigen rohen Gemüsen, so z. B. schneidet man von Monat-Rettigen, gelben und weißen Rüben kleine Röschen und legt diese mit grünen Erbsen und andern Gemüsen in geschmackvoller Weise an die Wand des Sockels, indem man die Gemüse nur an jener Stelle, welche an die Wand des Sockels zu liegen kommt, mit heißer Suppen-Glace betupft.

Zum Servieren von Fischen, sowohl im Ganzen abgekocht, als auch in Portionen, bedient man sich anderer Sockeln als von Brot und zwar können solche von Polenta-Gries oder Mehl, von Reis und auch von passierten Erdäpfeln bereitet werden, welches auf folgende Weise geschieht: Polenta-Gries oder Mehl oder roher Reis werden in siedendes Wasser gegeben und unter beständigem Rühren sehr dick verkocht, worauf man die verkochte Masse in die hiezu bestimmte Schüssel stürzt, fest zusammendrückt und so formt, daß sie der Schüssel und der darauf anzurichtenden Speise entspricht, worauf man an der Seite des Sockels mit einem Löffel durch leichtes Eindrücken beliebige Verzierungen macht.

Man läßt nun diesen Sockel vollkommen erkalten und richtet darauf Fische, Lungenbraten, Filets ꝛc. ꝛc. an. Auch gestürzte Gemüse können auf solchen Sockeln serviert werden, wodurch sie natürlich an schönen Aussehen gewinnen. Noch mehr gewinnt das Aussehen einer Speise, wenn selbe auf einem schön verzierten Sockel angerichtet ist, welcher sich in einer Schüssel befindet, deren Rand mit einer Bordure wie bei Nr. 1920 angegeben, versehen ist.

Man bedient sich endlich auch solcher Sockeln, welche aus Fett bereitet werden und zwar gießt man weiß ausgelassenes Lammsfett, Rindsfett und Kalbsfett alle 3 heiß gemischt in eine beliebige Form, läßt das Fett vollkommen fest und hart werden und stürzt sie dann, nachdem man sie zuvor einen Moment in heißes Wasser getaucht hat, in die hiezu bestimmte Schüssel. Nach meiner Ansicht sind die vorangegebenen Sockeln jenen aus Fett bereiteten vorzuziehen.

Stearin-Sockeln werden auch zu solchem Zwecke benützt, und bekommt man solche zu kaufen.

Digitized by Google

1922. Brot-Sockel in Form eines Korbes.

Ein nach obiger Angabe zugerichteter Brot-Sockel, welcher nicht mit Butter bestrichen, sondern dessen Wand in heißem Fett gebacken, wird hiezu verwendet und zwar: Man bindet auf Draht 3 gleichgroße Guirlanden, bestehend aus Brunnenkresse, abwechselnd mit kleinen Röschen von Rettig oder geschnittenen, gelben und weißen Rüben. Statt Gemüse können auch frische kleine Blumen oder aber auch in Zucker getunkte Früchte hiezu verwendet werden. Solche gebundene Guirlanden werden zwei davon an den Rand der Oberfläche des Sockels angelegt und die Enden der Guirlanden in den Sockel gesteckt, damit sie festhalten. Der hiezu bestimmte Braten, wie junge Gans, gefüllte gebratene oder gebackene Hühner oder jeder beliebige Braten wird tranchiert, auf den Sockel angerichtet und zuletzt die dritte Guirlande so angebracht und befestigt, daß sie gleichsam den Henkel zum Korb bildet. Zu berücksichtigen ist, daß der Braten erst kurz vor dem Servieren angerichtet werden darf.

Anstatt einen Korb zu imitieren, kann jede beliebige Figur hiezu gewählt werden, beispielsweise die Form eines Schiffes, eines Füllhornes oder dergleichen.

Anhang.

1923. Preiselbeeren.

1 Kilo schöne große trockene Preiselbeeren werden in eine Casserolle gegeben, in welcher sich niemals Fett befand, und mit $^1/_2$ Kilo fein gesiebten Zucker gut vermengt, jedoch behutsam, damit die Preiselbeeren nicht zerdrückt werden. Hierauf gibt man die Casserolle auf den warmen Herd, woselbst man die Preiselbeeren unter beständigem Rühren so lange stehen läßt, bis sie den Siedegrad erhalten, ohne jedoch zu kochen, in welchem Momente man sie beiseite stellt, und noch heiß in einen irdenen Topf oder in ein Glas gibt. So läßt man die Preiselbeeren 3 Tage stehen, nach welcher Zeit man sie mit Papier verbindet, dieses, jedoch mit einer Nadel mehreremale durchsticht.

Bei jedesmaligem Gebrauche von Preiselbeeren soll man selbe zuvor gut aufrühren. Der durch die Länge der Zeit sich bildende überflüßige Saft wird abgenommen und ist sehr gut verwendbar als Getränk, gemischt mit Sodawasser, Gießhübler ꝛc. oder zu Übergüssen.

1924. Preiselbeeren anderer Art.

1 Kilo ausgesuchte trockene Preiselbeeren und ebensoviel fein gesiebter Zucker werden zusammen leicht vermengt, hierauf zugedeckt auf die heiße Platte gestellt. Hier werden die Preiselbeeren öfters mit einem Backlöffel leicht umgerührt und zum Kochen gebracht. Haben selbe dann einmal aufgekocht, so zieht man sie vom Herd zurück, rührt sie nochmals gut untereinander und behandelt sie weiter wie oben angegeben. Zu beobachten ist, daß die Preiselbeeren nicht länger als nur einmal aufkochen dürfen.

1925. Preiselbeeren anderer Art.

Man gibt 1 Kilo schöne große Preiselbeeren in ein Glas oder irdenes oder porzellanenes Geschirr, gibt zu diesen 1 Kilo fein gesiebten Zucker, verbindet es mit Papier, in welches man mit einer Nadel mehrere Löcher sticht und läßt die

Digitized by Google

Preiselbeeren so, ohne sie zu kochen, an einem kühlen, luftigen Ort stehen, wobei nicht unterlassen werden darf, daß man die Preiselbeeren von Zeit zu Zeit umrührt, damit sich der Zucker vermengt.

1926. Preiselbeeren ohne Zucker.

Diese werden, wie der Titel schon bezeichnet, ohne Zucker gekocht und zwar auf gleiche Weise, wie es bei Nr. 1924 angegeben ist. Hat man selbe alsdann in einen Topf gegeben, so beschwert man die Preiselbeeren mit einem Brett, damit der entstandene Saft sich ober dem Brette sammelt.

Auf ganz gleiche Weise können Preiselbeeren im rohen Zustande, ohne sie zu kochen, behandelt werden.

Diese Art Preiselbeeren ohne Zucker aufzubewahren, ist nach meiner Ansicht nicht dem Zweck entsprechend, weil die Dauer ihrer guten Erhaltung nur nach Monaten zählt, während Preiselbeeren mit Zucker Jahre lang sich gut erhalten.

Anleitung zum Entwerfen von Speisezetteln.

Bei der Zusammenstellung der Speisezetteln muß stets wohl erwogen werden, wie sich die verschiedenen Speisen zu einander verhalten, sie sollen daher in gehöriger Abwechslung auf einander folgen. Die hier angegebenen Speisezetteln mögen als Anleitung dienen, mit deren Hilfe sich die verschiedenartigsten Zusammenstellungen bilden lassen, welche mit guter Wahl dem reichen Inhalt dieses Buches entnommen, gewiß jeden Geschmack befriedigen können. Wie schon erwähnt, sollen die hier folgenden Speisen zu spätem Frühstück, Gabelfrühstück, Gouters, Soupers, Soirées und Thees nur anzeigen, was überhaupt bei den verschiedenen Mahlzeiten gegeben werden kann. Die Zusammenstellung eines Speisezettels muß immer dem Geschmack des Einzelnen überlassen bleiben.

Zum späten Frühstück.

Thee mit Obers, Rum — Butter — Honig — schwarzes Brot — Milchbrot — Salzstangeln — Salzfleckerln — Brioche — Gugelhupf oder beliebige Bäckerei — Beliebiges kaltes Fleisch — Kalte Fische mit Aspik oder Senf und Kren — Beliebige warme Braten — Beefsteaks — Schnitzeln — Cotelettes — Würste 2c., hauptsächlich aber Eier und Eierspeisen.

Gabelfrühstück (Dejeuner).

Gekochtes Rindfleisch mit Kren und kleinen Gurken — Beefsteaks mit Erdäpfelschmarren oder Purée — Rumpsteak — Rostbraten — Rinds-, Kalbs- oder Schweins-Gollasch mit Nockerln oder Erdäpfelschmarren — Kalbsbrust — Kalbsschnitzel — Sauer gekochter Kalbskopf — Kalbsohr — Kalbszunge mit Kren und Wurzelwerk — Nieren mit Hirn — Gebratene oder auch gebackene Leber mit Gemüse — Limonen-Beuschel mit Eier — Schweinszunge — Frankfurter mit Kren, Erdäpfelschmarren oder Purée — Gedämpfte Hühner mit Reis — Sauer gekochte Hühner mit Wurzelwerk — Gedämpfte Rebhühner — Junge Gans mit Reis — Krammetsvögel mit Polenta — Das Junge vom Hasen mit Macaroni — Rehläufeln — Solfische (gekocht, gebraten, gebacken) — Fisch-Schnitzel — Beliebige kalte Pasteten — Pfannenkuchen — Fridatten — Omelettes — Beliebigen Schmarren — Sterz — Abgeschmalzene Nudeln — Eierspeisen 2c. — Liqueur — Wein — Bier.

Einfaches Mittagsmahl.

1. Suppe mit Gries-Nockerln — Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebel-Sauce — Flacher Kuchen mit Topfenfülle.

2. Erbsen-Suppe — Gedünsteter Rostbraten mit Nockerln — Ausgezogener Äpfelstrudel.

3. Rindsuppe mit Leberknödeln — Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrüben — Ausgedünstete Nudeln.

4. Erdäpfel-Suppe — Kalbsbrust mit Reis — Böhmische Dalken.

5. Nudel-Suppe — Rindfleisch mit Sardellen-Sauce und Macaroni-Nudeln — Fridatten mit beliebiger Fülle.

6. Einmach-Suppe mit gerösteten Semmeln — Gedämpftes Rindfleisch mit Erdäpfeln und kleinen Gurken — Abgeschmalzene Fleckerln mit Topfen (Haluschka).

7. Reis-Suppe mit Parmesankäse und dem Jungen vom Geflügel — Rindfleisch, garniert mit Karfiol, abgeschmalzenen Nudeln, rothen

Digitized by Google

Rüben, serviert mit Champignon-Sauce — Gebratene Hühner mit Salat und Compot — Gemischte Torte — Kaffee.

8. Linsen-Suppe — Kalbsschnitzel mit Erdäpfelschmarren — Milchrahmstrudel mit Crême.

9. Rindsuppe mit Speck-Knödeln — Gekochtes Rindfleisch mit Äpfelkren — Abgeschmalzene Erdäpfelnudeln mit Semmelbröseln oder Gries.

10. Champignons-Suppe. — Sauerkraut mit gesalchtem Fleisch und Knödeln — Bisquit-Schnitten oder Mandel-Tortelettes.

11. Ulmergerstel-Suppe — Gekochtes Rindfleisch mit Sauerampfer-Sauce — Gekochte Griesstrudeln mit Zwetschkenröster oder Obstspeise.

12. (Das Kochen des Rindfleisches fällt für einen Tag weg, da man sich zur Bereitung der Suppe eines Huhnes und der Abfälle des Lungenbratens bedient. Das Fett des Lungenbratens wird zu den Kerufett-Knödeln verwendet.) Nudel-Suppe mit gekochtem Huhn — Lungenbraten mit eigenem Saft, Kerusett-Knödeln und kleinen Gurken — Karfiol mit Butter-Sauce, garniert mit weichgekochter Zunge und gerösteten Semmelstücken oder mit Lamms-Cotelettes — Reis-Pudding mit weißem oder rothem Chaudeau oder beliebigem Überguß — Gebratenes Wildbret (Hase, Rebhühner, Fasan 2c.) garniert mit Orangenscheiben und Brunnenkresse, serviert mit Salat — Sulz von Weichseln oder Kaltschalen mit kleinem Backwerk — Käse — Kaffee.

13. Gestoßene Leberjuppe mit gebackenen Semmelstücken — Gedämpftes Kalbfleisch oder Fricandeau mit abgeschmalzenen Nudeln und dem eigenen Safte — Bechamel-Koch mit Kaffee- oder Chocolate-Überguß.

14. Fleckerl-Suppe — Rindfleisch mit Erdäpfelschmarren und grünen Fisolen in Essig und Öl — Weißgedünstete Rüben mit Lamms-Cotelettes oder gedünstetem Schöpsenfleisch — Karlsbader Ringeln.

15. Fisolen-Suppe mit gerösteten Semmeln — Weichgekochte Pökelzunge mit geriebenem Kren — Gekochter Spargel mit Butter und Semmelbröseln, serviert mit Butter-Sauce — Gefüllte, gebratene Hühner mit Salat — Butterteig-Maultaschen.

Diner.

16. Rindsuppe mit Mehl-Nockerln — Schill-Schnitten mit Senf-Sauce — Rindfleisch, garniert mit gelben Rüben, Paradies-Reis, gebackenen Erdäpfeln, kleinen Gurken, serviert mit Paradies-Sauce — Artischoken gefüllt mit grünen Erbsen und abwechselnd garniert mit gebackenen Semmelstücken (Croutons) und fingerlangen Stücken geräuchertem gekochtem Kaiserfleische — Backhühner mit grünem Salat und hartgekochten Eiern — Germkipfeln, gefüllt mit Marillen- oder Ribisel-Marmelade.

17. Suppe mit Lungen-Strudeln — Gebackene oder marinierte Häringe mit Äpfelkren — Rindfleisch garniert mit Erdäpfel-Croquettes, serviert mit Kapern-Sauce — Saure Rüben mit gebackener, gebratener oder gedämpfter Gans- oder Kalbsleber, garniert mit gebackenen Semmelstücken — Timbale mit beliebigem Ragout — Gebratene Rebhühner mit Äpfel-, gemischt mit Kastanien-Purée und Salat — Biscuit-Roulades — Kaffee-Crême.

18. Braune Suppe mit Kaiserschöberl, gemischt mit gebackenen ausgestochenen Fridatten und Karfiol-Stückchen — Haché-Pasteten — Gekochter Schill, garniert mit grüner Petersilie und Citronen-Spalten, serviert mit warmer Hollandaise-Sauce und kalter grüner Mayonnaise — Gekochtes Rindfleisch, garniert mit Erdäpfel-Purée, faschierten Champignons, Macaroni-Nudeln mit Käse, serviert mit Sauce Tartar und Mixed Pickles — Blaukohl mit gebratenen Kastanien, garniert mit geräuchertem gekochtem Fleisch und Bratwürsten — Gansleber-Salmi in Aspik — Regikoch, gemischt mit Erdbeeren oder mit beliebigem Überguß — Steierischer Kapaun mit gemischtem Salat — Blanc-manger au café — Sacher-Torte — Obst — Käse — Kaffee.

19. Einmach-Suppe mit Hirn und Semmeln — Krebse — Canapés mit Sardellen, Eiern 2c. — Naturgebratener Schöpsenschlägel mit grünen Fisolen in Essig und Öl, Erdäpfeln und Senf — Gesürztes Gemüse — Straßburger-Pastete — Schaumkoch — Gespickte gebratene Hühner mit Salat — Kleines Backwerk — Chocolate-Crême — Mandel-Torte — Obst — Käse — Kaffee.

20. Wurzel- (Julienne-) Suppe mit Faschknödeln — Schinken-Rissolen von Geruteig, mit grüner Petersilie garniert — Forellen, garniert mit Aspik, serviert mit Butter-Mayonnaise — Ragout in Muscheln mit Parmesankäse — Naturgebratener Lungenbraten, garniert mit Reis-Croquettes, abgekochten Erdäpfeln mit grüner Petersilie, geschlagener Senf-Sauce und Äpfel-Kren — Karfiol mit Bechamel und welschen Brockerln, garniert mit gebackenen Semmelstücken — Rebhühner Salmi in Butterteig-Reif — Haselnuss-Koch mit beliebigem Überguß — Gebratene Gans und gefüllte Hühner mit Salat — Kleines Backwerk — Citronen- oder Ananas-Sulz — Muscazon-Torte — Obst — Käse — Kaffee.

21. Braune Bouillon, serviert mit Risotto und Parmesankäse — Rettig in Butterkorb, garniert mit Sardellen, verschiedenfärbiger Butter und Caviar — Abgekochter Rombo oder Fogosch mit warmer Holländer-Sauce und Kräuter-Mayonnaise — Warmer gekochter Schinken mit Palffy- (Riesen-) Knödel, serviert mit in Butter gerösteten Semmelbröseln — Cichorien- (gekrauster) Salat mit kleinen Kalbs-Cotelettes, besteckt mit Papilottes — Faschierte Wachteln

Digitized by Google

in Aspic — Bergkoch mit spanischem Wind — Rehrücken, garniert mit Orangen-Spalten und Brunnenkresse, serviert mit Salat — Kleines Backwerk — Gesulzes Compot in Citronen-Sulz — Nuss-Torte — Obst — Käse — Kaffee.

Diner für 24—30 Personen.

22. Austern, serviert mit Citronen-Spalten und Sherry-Wein — Kraft-Bouillon serviert, mit garniertem verziertem Einbund — Gansleber, eingelegt in Aspik in kleinen Formen — Gekochter Lachs, garniert mit grüner Petersilie, Brunnenkresse und Citronen-Spalten, serviert mit Mayonnaise von hartgekochten Eiern und geschlagener Senf-Sauce — Croustades oder gebackene Schwämme mit kleinem Ragout — Boeuf à la mode, serviert mit dem eigenen Saft und Mixed Pickles garniert mit Kastanien-Croquettes und dressierten Erdäpfeln mit grüner Petersilie — Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnerbrüsten, gemischt mit Pökelzunge und gebackenen Semmelstücken — Trüffeln, in der Serviette serviert, mit dem eigenen Safte — Weißes Ragout in einer bordierten Schüssel mit Fasch-Roulade, Harlequin-Knödeln 2c., serviert mit legierter Jus-Sauce (Braise) oder Sauce Tartar — Plum-Pudding mit rothem Chaudeau — Gespickter gebratener Fasan und Kapaun, garniert mit Orangen-Scheiben und Brunnenkresse, serviert mit gemischtem Salat, Compot und Champagner-Wein — Genua- und Chocolate-Schnitten mit Nuss-Busserln garniert — — Reis-Crême in Citronen-Sulz — Radetzky-Torte — Gemischtes Gefrornes mit Hohlhippen — Obst — Käse — Kaffee.

Fause (Goûter.)

Kaffee — Chocolate mit Schlagobers — Gugelhupf — Brioche — Beliebiges Gebäck — Butterbrot mit Honig — Geschlagenes Obers mit Erdbeeren oder mit beliebigem Geruchzucker — Skarnitzeln, gefüllt mit Schlagobers — Spanischer Wind mit geschlagenem Obers — Indianer-Krapfen mit geschlagenem Obers — Torten — Croque en bouche, garniert mit Hobelspänen — Beliebige Crêmes mit Gebäck — Blanc-manger — Beliebige Kaltschale mit Gebäck — Gefrornes — Obst.

Souper.

Schinken, gemischt mit Zunge und Aspik — Lungenbraten — Beefsteaks — Nierenbraten mit Salat und Compot — Markschlägel mit gedünstetem Reis — Kalbsbrust — Kalbs-Cotelettes — Gebackenes Lämmernes — Schweins-Cotelettes — Gebackene Hühner — Gebratene oder eingemachte Hühner — Rebhühner — Kapaunen — Gansleber mit Reis — Hasenbraten — Rostbraten — Galantine — Verschiedene aufgeschnittene Würste — Verschiedene Fische — Welscher Salat — Gemüse als Salat — Äpfel-Compot — Gebratene Äpfel — Gebratene oder gekochte Erdäpfel mit Butter — Beliebiger Käse — Wein — Bier.

Thee.

Thee mit Obers und Rum, Canapés — Sandwichs — Gemischtes, kalt aufgeschnittenes Fleisch — Galantine — Hasenkuchen — Gansleber — Nach Belieben 1 Schüssel kalten, 1 Schüssel warmen Braten — Gebratene Erdäpfel mit Butter — Aus Butter gebackene Erdäpfel — Fische — Geräucherten Lachs — Alle möglichen geräucherten Fische, serviert mit Citronen und Senf — Sardinen — Hummer-Salat — Welscher Salat — Hirn in Muscheln mit Mayonnaise — Brioche — Salzstangeln mit Mayonnaise — Brioche — Salzstangeln — Alle gesalzenen kleinen Bäckereien — Süße Bäckereien — Kleine Prügelkrapfen mit Schlagobers — Brandteig-Krapferln mit Crême — Geschnittene Orangen mit Zucker.

Soirée.

Thee mit Obers und Rum — Canapés — Sandwichs — Kümmelstangeln — Salzstangeln — Nuss- und Marillen-Kipfeln — Brandteig-Krapfen (Spitzbuben, gefüllt mit Crême) — Vanille-Crême-Tortelettes — Faschierte Kastanien — Falsche Kastanien — Nuss-Busserln — Geschnittene Orangen, in Zucker paniert — Obst — Gefrornes — Mandelmilch — Orangeade.

Buffet.

Bei Bällen wird in einem an den Saal anstoßenden Zimmer ein langer, mit Aufsätzen versehener Tisch geschmackvoll dekoriert, aufgestellt und mit kalten Speisen und feinen Weinen besetzt. Auf einen zweiten Tisch stellt man Bäckereien, überhaupt Süßigkeiten, Erfrischungen 2c.

Buffet für beiläufig 150 Personen.

Gerstenschleim- und Oglio-Suppe — 2 Schüsseln gebratene Fasanen, zierlich garniert mit Citronen- und Orangen-Spalten und Brunnenkresse — 1 Schüssel gebratene Kapauner — 1 Schüssel Indian — 1 Schüssel Hasen — 1 Schüssel Rehrücken — 1 Schüssel Zunge mit Aspik und Kren — 1 Schüssel Schinken mit Aspik — 2 Schüsseln faschierte Krammetsvögel in Aspik — 2 Schüsseln Hasenkuchen in Aspik — 2 Schüsseln Galantine — 1 faschierter Wildschweinkopf, garniert mit Aspik — 1 Lachs, mit färbiger Butter garniert — 1 Schill, mit färbiger Butter garniert — 2 Schüsseln welscher Salat in der Form — 1 Schüssel Hühner mit Mayonnaise, Salat und hartgekochten Eiern — 1 Schüssel kaltes Rebhuhn-Salmi und Aspik — 2 Schüsseln zierlich angerichteter Salat — 2 Schüsseln gemischter Salat von Gemüsen — 2 Schüsseln gemischtes Compot — 2 Trüffel-Pasteten — 2 Gansleber-Pasteten — 2 gemischte Torten — 2 Biscuit-Torten — 2 eingelegte

Digitized by Google

Sulzen — 1 Weichsel-Sulz — 1 Ribisel-Sulz — 2 Reis-Crêmes in klarer Sulz eingelegt — 1 Kaffee-Crême — 1 Chocolate-Crême — Kalte Crême in Becherln — 4 Schüsseln verschiedenes kleines Backwerk — 2 Schüsseln verschiedenes Obst — 2 Schüsseln gesulzte Orangen, in Spalten geschnitten, mit Orangenblätter besteckt — 2 geschälte Orangen, in Dreiecke geschnitten, mit Zucker bestreut, gehäuft angerichtet.

Man serviert noch: Mandelmilch — Orangeade — Limonade — Beliebigen Früchtensaft — Gefrornes.

Getränke: Österreicher-Weine — Ungar-Weine — Champagner — Lunel — Madeira-Sect — Tokayer — Bordeaux.

Zum Schluß: Suppe — Thee — Kaffee.

Speisenzetteln für Fasttage.

1. Wurzel-Suppe mit gedünstetem Reis — Spiegel-Eier mit Linsen-Purée — Böhmischer Karpfen mit schwarzer Sauce und Palfin-Knödel — Marillen-Kipfeln.

2. Krebsen-Suppe — Fridatten mit Eierspeise — Gemüse mit gebackenen Grundeln — Gries-Strudeln mit Obstspeise.

3. Fischbeuschel-Suppe mit gerösteten Semmelstücken — Eierspeise mit Schnittlauch — Spinat mit Poseyen — Gebackener Karpfen mit Salat — Abgeschmalzene Nudeln mit Nüssen.

4. Gestoßene Fasten-Suppe — Faschierte Eier mit Sauce — Beliebiges Purée mit Fisch-Fasch-Cotelettes oder Frosch-Cotelettes — Gebratener Schill mit Salat — Zwetschken-Knödeln.

5. Klare Fischsuppe — Croquettes von Fasten-Ragout — Forellen mit Fisch-Aspik — Croustades mit Krebs-Ragout — Gebratener Hecht, garniert mit abgekochten Erdäpfeln und Senf-Sauce — Spargel mit Butter und Sauce — Dalken ohne Germ mit Käse, serviert mit Rahm-Sauce — Panierte, gebackene Schnitzeln vom Hausen, garniert mit Citronenspalten und Salat — Kleine Bäckerei — Haselnuss-Crême — Obst — Käse — Kaffee.

6. Echte Schildkröten-Suppe — Krebsen in Wein gekocht — Käse-Soufflé in Papier-Kapseln — Abgekochte Lachs- oder Schaiden-Schnitten — Gebackene Schwämme, gefüllt mit Kastanien-Purée und gemischtem Gemüse auf einer Schüssel erhöht angerichtet, mit Karfiol-Sprossen und gebackenen Semmelstücken ausgefüllt, serviert mit Champignons-Sauce — Welscher Salat mit Fisch-Aspik — Plum-Pudding, serviert mit Haselnuss-Crême und geschlagenem Obers — Faschierter Hecht, garniert mit Citronenspalten und gemischtem Salat — Beliebige Kaltschale mit kleinem Gebäck — Englische Zucker-Torte — Gefrornes — Obst — Käse — Kaffee.

Digitized by Google

Alphabetisches Sachregister.

Die Zahlen beziehen sich auf die fortlaufende Nummer der Kochrecepte.

	Nr.
Aal	933
Aal, gebraten	935
Aal, gedämpft	934
Aal, mariniert	938
Aal mit Mayonnaise und Aspik	937
Aal, weiß eingemacht	936
Aalfisch-Fasten-Suppe	147
Aalraupe	939
Akazienblüten, gebacken	1174
Alkermes-Saft	1890
Ananas in Dunst	1851
Ananas-Eis	1565
Ananas-Gefrornes	1751
Ananas-Gefrornes in Gläsern	1763
Ananas-Marmelade	1878
Ananas-Sulz	1666
Ananas-Suppe mit Champagner	1776
Anis-Bäckerei	1605
Anis-Bretzeln	1638
Anis-Brot	1577
Anis-Schnitten	1585
Apfel auf polnische Art	1433
Apfel, gebackene	1168
Apfel, gebraten	416
Apfel, gefulzte	1838
Apfel im Schlafrock	1094
Apfel in Créme	1434
Apfel in Sauce	418
Apfel-Charlotte	1093
Apfel-Charlotte mit Biscuit	1432
Apfel-Charlotte in Brotkrusten	1431
Apfel-Compot mit Äpfel-Gelée	1833
Apfel-Gefrornes	1752
Apfel-Gefrornes mit Rum	1766
Apfel-Getränk	1827
Apfel-Koch	1366
Apfel-Kren	261
Apfel-Pudding	1406
Apfel-Purée	415
Apfel-Saft	1889
Apfel-Suppe	1774
Apfelscheiben, gebacken	1169
Apfel-Strudel	1238
Apfel-Strudel von Butterteig	1089
Apfel-Strudel mit Milchrahm	1239
Apostelkuchen	1292
Aprikosen, gebacken	1170
Artischocken	335
Artischocken, gebacken	337
Artischocken mit Buttersauce	336
Artischocken mit Senfsauce	338
Aspik für Kranke	136
Aspik, leichter billiger	137
Auerhahn	785
Auerhahn-Salmis	786
Aufdressieren mittelst Papierdüte	1528
Auflauf-Strudel	1237
Austern	989
Austern, faschiert	991
Austern, gebraten	990
Austern, imitierte	992
Austern-Pastete	1083
Bäckerei, Budapester	1612
Bäckerei, kleine von Zuckerteig	1598
Bäckerei, schwedische	1601
Bäckerei von Genuateig	1608
Bäckerei von Linzerteig	1602
Bäckerei von Marzipanteig	1603
Bäckerei von spanischer Windmasse	1645
Backpulver	1251
Barsch	919
Bauern-Knödel	70
Baumwoll-Koch	1355
Bechamel-Koch	1346
Bechamel-Sauce	197
Beefsteak	502
Beefsteak, englisch	503
Beefsteak, faschiert	507
Beefsteak, französisch	505
Beefsteak mit Hindernissen	504
Beize für Wildbret	703
Berberitzen in Dunst	1847
Berg-Koch	1448
Bertram-Essig	1898
Bertram-Sauce	225 u. 255
Bier-Suppe	184 u. 1777
Bier-Teig	1051
Birkhuhn	787
Birnen, gebraten	417
Birnen-Compot	1834 u. 1842
Birnen-Strudel	1240
Bischof	1799
Bischof-Brot	1578 u. 1579
Biscoten	1575
Biscoten-Pudding	1401
Biscuit-Créme	1437
Biscuit-Gugelhupf	1281
Biscuit-Koch mit Früchten	1357
Biscuit-Kuchen mit Marillen	1469
Biscuit-Pudding	1400
Biscuit-Schnitten	1589
Biscuit-Schöberl ohne Butter	20
Biscuit-Torte	1498

Digitized by Google

	Nr.
Biscuit-Torte, feinste	1501
Biscuit-Torte mit Chocolate	1500
Biscuit-Waffeln	1651
Bitta	1077
Blanc-manger mit Kaffee	1710
Blanc-manger-Pudding	1412
Blanc-manger von Gelatine	1711
Blätter-Eierspeise mit Ragout und Parmesan	1025
Blätterteig-Kuchen	1471
Blättertorte von Butterteig	1107
Bleinzen	932
Blumenkohl, siehe Carfiol.	
Blutwurst	689
Boeuf à la mode . . . . 483 u.	484
Bohnen, siehe Fisolen.	
Bordierte Schüssel von Brot	1920
Brand-Teig	1052
Brandteig-Brot zum Thee	1302
Brandteig-Krapfen in die Suppe	112
Brathühner, gefüllt	819
Brätlinge	450
Bratwürste	686
Bretzeln von Zuckerteig	1595
Bretzeln zum Thee	1301
Brioche . . . . 1292 u.	1293
Brot, gefülltes in Wein getaucht	1150
Brot, polnisches	1150
Brot-Schnitten . . . . 1316 u.	1590
Brot-Sockel in Korbform	1922
Brot-Suppe mit Ei	108
Brot-Torte	1509
Brotwasser	1828
Bröfel-Knödel, weiße	51
Bröfel-Pastetchen	1119
Bröfel-Torte ohne Eier	1476
Bröfel-Wandeln	32
Brunnkresse-Salat	431
Brunnkresse-Sauce	230
Brustkern (Kügerl)	465
Buchteln . . . 1258, 1259, 1262 u.	1265
Buchteln, gefüllte	1264
Butter, braune	285
Butter, gelbe	284
Butter, grüne	283
Butter mit Öl zu Fischen	280
Butter mit Schalotten	279
Butter, rothe	288
Butter, schwarze	286
Butter, weiße	281
Butter vom Wildbret	289
Butterbrot	1591
Butter-Mayonnaise	270
Butter-Nockerln	43
Butter-Sauce	186
Butter-Sauce, feinste	191
Butter-Sauce mit feinen Kräutern	193
Butter-Sauce mit Kapern	194
Butter-Sauce mit Petersilie	192
Butter-Sauce mit Sardellen	195
Butterschnitten	1312
Butterschnitten mit gebratenem Kalbfleisch und Senf	1317
Butterschnitten mit rohem Fleisch	1314
Butterschnitten mit Topfen (Quark)	1315
Butterteig . . . . 1045 u.	1046
Butterteig, ausgestochener . 1099 u.	1100
Butterteig, feinster zu Wildbret	1088
Butterteig mit Germ	1109
Butterteig zu süßen Mehlspeisen	1048
Butterteig-Kipfeln	1097
Butterteig-Körbchen	1103
Butterteig-Krapfen mit Früchten	1096
Butterteig-Kranz	1087
Butterteig-Stangeln	1101
Butterteig-Stangeln mit Käse	1102
Butterteig-Stern	1095
Butter-Torte	1515
Butter-Torte mit Mandeln	1512
Burgunder-Blätter	297
Burgunder-Chaudeau	1414
Burgunder-Koch	1354
Cabinet-Pudding	1402
Cacao	1815
Canapees	1312
Canarienmilch	1231
Caramel-Crème . . . 1420 u.	1696
Cardinal . . . . 1800 u.	1801
Cardonen	339
Cardonen mit Buttersauce	340
Carfiol, faschiert	327
Carfiol, gebacken	326
Carfiol mit Bechamelsauce	324
Carfiol mit Parmesankäse	325
Carfiol-Suppe	129
Casserolle-Pastete	1068
Casserolle-Pastete, kalte	1059
Casserolle-Pastete von Erdäpfeln	372
Champagner-Punsch	1787
Champagner-Sulz	1673
Champignons zu dressieren	451
Champignons, faschiert	446
Champignon-Purée	412
Champignons-Sauce	219
Champignons-Sauce mit Wein	218
Chaudeau . . . . 1413 u.	1778
Chaudeau-Auflauf v. Champagner	1382
Chaudeau-Gefrornes	1757
Chocolate	1814
Chocolate-Biscuit . . . 1573 u.	1574
Chocolate-Bonbons	1630
Chocolate-Buserln	1628
Chocolate-Crème	1691
Chocolate-Crème-Überguß	1416
Chocolate-Eis . . . . 1556 u.	1557
Chocolate-Eis mit Butter	1558
Chocolate-Gefrornes ohne Eier	1725
Chocolate-Koch	1369
Chololate-Kugeln	1629
Chocolate-Schnitten	1584
Chocolate-Suppe	182

Digitized by Google

	Nr.
Chocolate-Strudel . . 1091 u.	1249
Chocolate-Torte	1506
Chocolate-Torte mit Brot . . .	1508
Chocolate-Torte mit Mandeln. .	1507
Cichorien-Salat	305
Citronen-Gefrornes	1754
Citronen, gefulzte	1663
Citronen-Koch . . . . 1348 u.	1349
Citronen-Sauce	239
Citronat-Strudel	1250
Citronen-Sulz	1662
Citronen-Zucker	1541
Compot, gestürztes mit Citronensulz .	1839
Conserve-Bäckerei	1609
Conserve-Glasur, kalte	1554
Coteletten von Wildschweinfleisch . .	707
Crême, englische	1715
Crême, gebackene in Chocolate . . .	1153
Crême, geschlagene ohne Hausenblase .	1685
Crême, gebackene in Kruste	1151
Crême, gebackene in Oblaten . . .	1152
Crême im Dunst	1424
Crême im Dunst mit Kaffee . . .	1425
Crême in Bechern	1686
Crême im Dunst mit Caramel . . .	1430
Crême im Dunst mit Chocolate . .	1428
Crême im Dunst mit Mandeln. . .	1427
Crême im Dunst mit Maraschino . .	1429
Crême im Dunst mit Vanille . . .	1426
Crême-Koch	1343
Crême-Krapfen	1163
Crême mit Früchten, glasiert . . .	1435
Crême mit spanischer Windmasse . .	1436
Crême-Schnitten . . . 1105 u.	1106
Crême-Torteletten	1636
Croque en bouche	1717
Croquettes von Fisch	1132
Czai	1803
Dalken, böhmische	1273
Dalken in Rahmsauce u. Parmesankäse	1276
Dalken ohne Germ	1454
Dalken, ordinäre	1275
Damhirsch	713
Dampfnudeln . . . . . 1260 u.	1261
Dattel-Pudding	1408
Dillenkraut-Sauce	223
Doppel-Beefsteak	506
Dreiecke	1159
Drosseln, gebraten	795
Drossel-Salmis	796
Dunstkochen, im, Anleitung . . .	11
Dunstobst	1840
Durchmarsch	1216
Eier à la minute	1011
Eier, aufbewahren	1029
Eier, faschierte	1026
Eier, gebratene	1014
Eier, gesetzte	1008
Eier, gesetzte, in Sauce	1009

	Nr.
Eier, harte	1006
Eier, harte mit Kren und Sardellen .	1007
Eier in Krebsbutter mit Ragout . .	1027
Eier in schwarzer Butter	1022
Eier, kaltgefüllte	1028
Eier, kernweich	1005
Eier, verschleierte, verlorene . . .	1010
Eier, weich gekocht	1004
Eier zu färben	1030
Eier-Croquettes . . . 1133 u.	1134
Eier-Omelette	1023
Eier-Punsch	1786
Eierspeise, eingerührte, in Schmalz .	1012
Eierspeise, eingerührte mit Speck .	1013
Eierspeise, gerollte	1021
Eierspeise in Cronstaden	1018
Eierspeise in Fridatten	1016
Eierspeise in Muscheln	1019
Eierspeise in Schwämmen	1017
Eierspeis-Auflauf	1020
Eierspeise-Ragout, eingerührtes .	1015
Eier-Wein	1805
Einbrenn-Suppe	158
Einbund für Suppen	41
Eingebundenes, polnisch	42
Eingetropfte-Suppe	88
Einmach-Suppe	131
Eis, blaues	1548
Eis, braunes	1549
Eis, gelbes	1547
Eis, graues	1550
Eis, grünes	1546
Eis, marmoriertes	1552
Eis mit Geruch	1553
Eis, rothes	1545
Eis, weißes	1544
Eis, weißes durchsichtiges	1559
Eis-Pudding	1405
Eis-Schale	1761
Eiweiß-Kuchen	1470
Endivien-Salat	428
Ente	765
Ente, faschiert	766
Erbsen, böhmische . . . . 313 u.	314
Erbsen, eingebrannt	315
Erbsen, gebackene (Suppe)	113
Erbsen, gedünstet	311
Erbsen, grüne	310
Erbsen, grüne englisch	308
Erbsen, grüne französische . 307 u.	309
Erbsen, grüne in Dunst	1907
Erbsen, grüne trockene	1908
Erbsen-Fastensuppe	144
Erbsen-Purée	409
Erbsen-Suppe, durchgestrichene . .	120
Erbsen-Suppe mit Schnecken . .	165
Erdäpfel, französische.	385
Erdäpfel, gebacken	376
Erdäpfel, gedünstet	377
Erdäpfel, imitierte	1147
Erdäpfel in der Montur	370

Digitized by Google

	Nr.
Erdäpfel mit Dillenkraut	389
Erdäpfel mit Kapern	390
Erdäpfel mit Majoransauce	391
Erdäpfel mit Petersilie	388
Erdäpfel mit Sardellen	387
Erdäpfel mit Schinken	386
Erdäpfel, sauer eingebrannt	392
Erdäpfel zum Garnieren . 382 u.	383
Erdäpfel-Brot	1307
Erdäpfel-Brot von Roggenmehl	1308
Erdäpfel-Croquettes . 375 u.	1135
Erdäpfel-Croquettes, süße	1142
Erdäpfel-Knödel . . . . 54 u.	374
Erdäpfel-Knödel, gebacken	55
Erdäpfel-Koch	1337
Erdäpfel-Koch ohne Butter	1338
Erdäpfel-Nocken	373
Erdäpfel-Nudeln	1209
Erdäpfel-Nudeln, ausgedünstete	1334
Erdäpfel-Pastete m. Sard. u. Eiern	1086
Erdäpfel-Polenta mit Käse	1194
Erdäpfel-Pudding . . 1385 u.	1386
Erdäpfel-Purée . . . 401 u	402
Erdäpfel-Salat mit Sardellen	434
Erdäpfel-Salat mit Zwiebel	435
Erdäpfel-Sauce . . . 228 u.	259
Erdäpfel-Sauce mit Sardellen	229
Erdäpfelscheiben, gebacken, passiert	381
Erdäpfel-Schmarren	384
Erdäpfel-Schmarren m. geröstetem Speck	1181
Erdäpfel-Schmarren mit Mehl	1180
Erdäpfel-Schmarren mit Zwiebel	1179
Erdäpfel-Schöberl	27
Erdäpfel-Strudel . . . 77 u.	1233
Erdäpfel-Suppe	162
Erdäpfel-Suppe, durchgestrichene	163
Erdäpfel-Wandeln	31
Erdbeer-Crème	1697
Erdbeer-Eis	1582
Erdbeer-Gefrornes	1746
Erdbeer-Gefrornes m. geschl. Obers	1756
Erdbeer-Gefrornes mit Eiern und Obers	1732
Erdbeer-Gefrornes mit Wein	1748
Erdbeer-Krapfen	1165
Erdbeersaft zum Gefrornen	1885
Erdbeer-Sulz	1664
Erdbeeren-Suppe	184
Erdbeeren-Suppe, kalte	1770
Escalopes vom Hasen	723
Escalopes vom Kalbsbries	572
Essig-Gurken	1901
Essig-Kren . . . 262, 263 u.	264
Esterhazy-Lungenbraten, gewick.	495
Esterhazy-Rostbraten	475
Fasan, faschiert	739
Fasan, gebratener, dressiert	735
Fasan, gedämpft	737
Fasan mit Linsen-Purée	738
Fasan, tranchieren	736
Fasanenbrüste am Rost gebraten	741
Fasanenbrüste, geschwungene	740
Fasanenbrüste, gespickt	742
Fasanen-Purée	743
Fasanen-Salmis	744
Fasch, gehäkelter	1038
Fasch-Knödel in Farben	57
Fasch-Nockerln . . . 48, 49 u.	50
Faschwürste	687
Fasching-Krapfen, feinste	1285
Fasching-Krapfen, mittelfein	1286
Fasten-Suppe	151
Fasten-Suppe, gestoßene	150
Fenchelwasser	1823
Filet à la Colbert	509
Filet sauté	508
Finger-Golatschen	1599
Fischbeuschel-Suppe	148
Fisch-Fasch	18
Fisch-Fastensuppe	146
Fischleber	1003
Fischotter	966
Fisch-Pasteten	1085
Fischreiher	764
Fisch-Salat, mariniert	944
Fisch-Suppe, klare	141
Fisch-Überreste	952
Fisolen, eingebrannte, getrocknete	321
Fisolen, getrocknete mit Butter	319
Fisolen, grüne	316
Fisolen, grüne ausgelöste mit Butter	322
Fisolen, grüne eingebrannt	317
Fisolen, grüne englisch	318
Fisolen, grüne in Essig	1906
Fisolen, grüne in Salzwasser	1905
Fisolen-Purée	410
Fisolen-Salat	440
Fisolen-Salat (grüner)	439
Fisolen-Sauce, kalte	257
Fisolen-Sauce	233
Fleckerln, abgeschmalzene	1210
Fleckerln mit Gries	1211
Fleckerln mit Semmelbröseln	1212
Fleckerl-Schöberl	28
Fleckerl-Suppe	84
Fleisch-Essenz für Kranke	9
Fleisch-Kuchen	1031
Fleisch-Suppe, einfache	1
Fleisch-Strudel	75
Fleisch-Sulz-Aspik	135
Fogasch	918
Forelle, blaugesotten	872
Forelle, gebacken	874
Forelle, gesotten mit Kümmelgeschmack	873
Forelle in Öl gebraten	875
Forellen mit Aspik	876
Fricandeau	593
Fricandeau von Schweinefleisch	676
Fricassé-Sauce, kalte	271
Fridatten	111

Digitized by Google

	Nr.
Fridatten, gebackene	1451
Fridatten mit Créme in Dunst	1452
Fridatten mit spanischem Wind	1453
Fridatten-Auflauf	1381
Fridatten-Croquettes	1144
Fridatten-Croquettes m. Chocolate	1145
Fridatten-Pfanzel	29
Frösche, gebacken	981
Frösche in Fricassée-Sauce	983
Frosch-Coteletten	984
Froschschenkel, gekocht m. Wurzelwerk	982
Frosch-Suppe	170
Frosch-Suppe, durchgestrichene	171
Früchte, verschiedene in Dunst	1858
Früchten-Bäckerei von Marmelade	1604
Früchten-Eis	1551
Früchten-Kuchen	1468
Früchten-Nissolen	1127
Früchten-Schnitten von Butterteig	1104
Früchten-Strudel	1245
Früchten-Überguß	1423
Früchtenwasser	1830
Frühlings-Sauce	232
Frühlings-Suppe	128
Gans, eingemachtes Junges	771
Gans, gebraten	767
Gans, gedämpft	768
Gänsebrüste, geräuchert	770
Gansbrust, gedämpft	769
Gansel-Suppe	133
Gansleber	772
Gansleber, gebacken	777
Gansleber, gedämpft	773
Gansleber, gedämpft in Aspik	782
Gansleber, geröstet	779
Gansleber, gespickt	774
Gansleber-Fasch	780
Gansleber-Fasch mit Mayonnaise und Aspik	783
Gansleber-Kuchen mit Aspik	781
Gansleber-Pastete in der Terrine	1056
Gansleber-Pastete mit Trüffeln	1057
Gansleber-Schnitten, gebraten	778
Gansleber-Schnitt. m. Jus-Sauce	775
Gansleber-Schnitten mit Trüffeln	776
Geflügel mit Oliven	851
Gefrornes	1719
Gefrornes in Formen, verschiedenfärb.	1759
Gefrornes in Rouleaux	1760
Gefrornes in Ziegelform	1758
Gelatine, Auflösung derselben	1687
Gelatine, Stand von Kalbsfüßen	1688
Gelatine zu klaren Sulzen	1659
Gelbe Rüben	363
Gelbe Rüben-Sauce	204
Gelbe Rüben-Purée-Suppe	119
Gemsenbraten	722
Gemüse, gemischtes	357
Gemüse, gestürztes	356
Gemüse in Dunst	1910
Genfer-Torte	1487
Genua-Schnitten	1583
Genueser-Torte	1502
Germ-Kuchen	1289
Germnudeln	1258 u. 1259
Germ-Nissolen mit Schinken	1125
Germ-Strudel, lustiger	1254
Germteig	1253
Germteig, feinster	1252
Germ-Torte	1294
Germ-Wandeln	1278
Germ-Waffeln	1648
Gerste, gerollte	101
Gerstel, geriebenes	85
Gerstel, geriebenes m. spanischem Wind	1325
Gerstel, geröstetes	87
Gerstel, geschnittenes	86
Gerstel-Auflauf	1377
Gerstel-Pudding	1389
Gerstel-Schöberl (Pfanzel)	23
Gerstenschleim-Fastensuppe	155
Gerstenschleim-Suppe	99
Gerstenwasser	1820
Geruch-Zucker	1537
Gesundheits-Gugelhupf	1284
Gesundheits-Punsch mit Gerstenw.	1790
Gesundheits-Punsch mit Kleie	1792
Gesundheits-Punsch mit Kukuruz	1791
Gesundheits-Punsch mit Reis	1789
Getränke, schleimige	1825
Glasieren der Torten	1526
Glühwein	1804
Golatschen, böhmische	1268
Golatschen, Karlsbader	1267
Golatschen, Troppauer	1269
Gollasch	510, 511 u. 513
Gollasch, ungarisch	514
Gollasch, ungarisch v. Schöpsenfleisch	646
Graham-Brot	1309
Graham-Torte	1510
Granit von Orangen	1762
Granit-Gefrornes v. frisch. Früchten	1767
Grazer-Torteletten	1635
Gries in der Milch	1323
Gries-Auflauf	1376
Gries-Farferl	105
Gries-Knödel, abgetrieben	65
Gries-Knödel, ordinäre	66
Gries-Nockerln	44
Gries-Nockerln in der Milch	1332
Gries-Pudding	39
Gries-Schmarren mit Eier	1182
Gries-Schmarren ohne Eier	1183
Gries-Schöberl	22
Gries-Strudel, abgetrieben	76
Gries-Strudel, süßer	1236
Gries-Suppe	103
Gries-Suppe, geröstet	104
Grillage	1697
Grog	
Grundeln	

Digitized by Google

	Nr.
Grüne Erbsen, siehe Erbsen.	
Grüne Erbsen-Purée	408
Grütze-Kascha	123
Gugelhupf, gebröckelter	1283
Gugelhupf, mittelfein	1282
Gugelhupf, ordinärer	1280
Gurken	353
Gurken, faschierte	355
Gurken, gebacken	354
Gurken, kleine in Essig	1901
Gurken-Salat, aufzubewahren	432
Gurken-Sauce	212 u. 213
Gurken-Sauce m. Senf u. Sardellen	251
Hecht	892
Hecht am Rost gebraten	901
Hecht, eingemacht (Ragout)	897
Hecht, faschiert	904
Hecht, gebacken	903
Hecht, gebraten	893
Hecht, gdünstet mit Kräutern	900
Hecht, gekocht	894
Hecht, gezupft	905
Hecht, mariniert	906
Hecht mit Mayonnaise und Aspik	907
Hecht mit Paprikasauce	902
Hecht, sauer gekocht	895
Hechten-Fasch	1042
Hechten-Schnitten	898
Hechten-Schnitten m. f. Kräutern	899
Hetschepetsch-Sauce	247
Hetschepetsch-Sauce mit Senf	253
Heu, gebackenes	1177
Himbeer-Creme	1698
Himbeer-Eis	1563
Himbeer-Essig	1897
Himbeer-Gefrornes	1747
Himbeer-Krapfen	1166
Himbeer-Limonade	1798
Himbeer-Marmelade	1874
Himbeersaft	1887
Himbeer- und Ribisel-Sulz	1665
Himbeeren-Suppe	1771
Himmelbrand-Thee	1819
Himmelthau-Auflauf	1378
Himmelthau-Schöberl	24
Hirn, geröstet mit Zwiebel	543
Hirn in Muscheln m. Mayonnaise u. Aspik	557
Hirn mit Ei	541
Hirn mit Mayonnaise	556
Hirn mit Nieren	558
Hirn-Consommé	13
Hirn-Knödel	52
Hirn-Nockerln	45
Hirn-Pudding	36
Hirn-Nissolen	1124
Hirsch	708
Hirschfleisch, braun eingemacht	711
rschkalb	714
hrippen	712
Hirschrücken	710
Hirschziemer, glasiert	709
Hirsebrei, gebacken	1327
Hirsebrei in der Milch gekocht	1326
Hobelspäne	1654
Hohlhippen	1655
Hohlhippen mit Butter	1656
Hohl-Pastete, kuppelförmige	1080
Holländer-Sauce	198
Holländer-Torte	1489
Holler (Hollunder)	423
Holler, gebacken	1173
Hollunder, aufzubewahren	1914
Hollunder in Dunst	1854
Holzhacker-Nockerln	1217
Homard à l' américaine	963
Hopfen als Gemüse	399
Hopfen-Sauce	236
Hospot	357
Huchen	920
Huhn als Galantine	854 u. 855
Hühner, alte	848
Hühner, alte mit schwarzer Sauce	850
Hühner, alte mürbe zu machen	849
Hühner am Rost gebraten	825
Hühner, eingemacht	829
Hühner, faschiert	839
Hühner, gebacken	843
Hühner, gebacken in Fricasséesauce	841
Hühner, gedünst. m. Sardel. u. Citron.	826
Hühner, gesottene mit Wurzelwerk	828
Hühner, gespickt, gebraten	818
Hühner in eigenen Saft gedämpft	822
Hühner in Wein- oder Bierteig gebacken	845
Hühner, kalte mit Mayonnaise u. Aspik	852
Hühner mit Bertram und Wein	832
Hühner mit Buttersauce	829
Hühner mit Citronensauce	830
Hühner mit grüner Sauce	831
Hühner mit Hirsebrei gefüllt	823
Hühner mit Krebsbuttersasch gefüllt	821
Hühner mit Mandelfülle	820
Hühner mit Mayonnaise, Salat ꝛc.	853
Hühner mit Nudeln	824
Hühner mit Rahm, Erdäpfel u. Kapern	833
Hühner mit Reis	827
Hühner mit Sardellen	837
Hühnerbrüste à la minute m. Ragout	846
Hühnerbrüste, gebacken	844
Hühner-Consommé	11
Hühner-Extract	10
Hühner-Fasch	15 u. 1041
Hühner-Ragout	847
Hühnerschlägel, faschiert	840
Hühnerschlägel, gebacken	842
Hühner-Suppe, gestoßene	115
Hühner-Suppe, weiße	5
Hummer mit kalter Sauce	960
Hummer mit Mayonnaise	961
Hummer, warm mit Sauce	959
Hummer-Salat	962

Digitized by Google

	Nr.
Hachè-Consommè	12
Hachè-Filet	610
Hachè-Knödel	58
Hachè-Pasteten	1075 u. 1076
Hachè-Pudding	37
Hagebutten, aufzubewahren	1914
Hagebutten in Dunst	1867
Hagebutten-Salse	1883
Hagebutten-Sauce	247
Hagebutten-Sauce mit Senf	253
Hagel-Zucker	1530
Hahnenkämme	452
Hahnennieren	453
Haluschka	1213
Häring	974
Häring am Rost gebraten	978
Häring, gebacken	977
Häring mit Maschansker-Äpfel	975 u. 976
Häring-Sauce	266
Harlekin-Koch	1347
Hase, gebraten	725
Hase, gedämpft	726
Hase in Aspik	732
Hase in schwarzer Sauce	724
Hase, Junge, vom	727
Hase, kalt mit Salmis-Aspik	731
Haselhuhn	788
Haselnuss-Bäckerei	1607
Haselnuss-Crème	1417
Haselnuss-Koch	1364
Hasen-Brot	729
Hasen-Kuchen, gesulzt	730
Hasen-Netzchen	728
Hasenöhrl	1160
Hasen-Pasteten-Schnitten	1064
Hasen-Pudding	729
Hasenschnitten	723
Häuptel-Salat	427
Häuptel-Salat, faschierter	302
Hausbrot	1305
Hausen	942
Hausen, geräuchert	998
Hausen, geräuchert mit Rahm	999
Hausen mit Mayonnaise und Aspik	943
Indian, faschiert	815
Indian, gebraten	806
Indian, gedämpft	814
Indian, gefüllt, gebraten	807
Indian mit Brei gefüllt	811
Indian mit Gansleber-Fasch gefüllt	809
Indian mit Krebsbutter-Fasch gefüllt	810
Indian mit Mandelfülle	812
Indian mit Schinkenfülle	808
Indian mit Trüffeln gefüllt	813
Indianer-Krapfen	1633
Indianer-Krapfen von spanischem Wind	1632
Indianflügel	816
Indianflügel, gebacken	817
Jungfernbraten	673
Jung-Schweinsschlögel, gebraten	668
Jus-Sauce	189 u. 190
Kaffee	1816
Kaffee, homöopathisch	1817
Kaffee-Crème	1419
Kaffee-Crème mit Gelatine	1690
Kaffee-Crème mit Hausenblase	1706
Kaffee-Crème-Torte	1517
Kaffee-Eis-Glasur	1555
Kaffee-Gefrornes ohne Eier	1722
Kaffee-Kuchen von Germteig	1291
Kaffee-Pudding	1410
Kaffee-Soufflé	1445 u. 1446
Kaffee-Zucker	1540
Kaiser-Birnen	1844
Kaiser-Koch	1362
Kaiser-Schmarren	1187
Kaiser-Schmarren, feiner	1188
Kaiser-Schnitzel	595
Kaiser-Schöberl	19
Kaiser-Zwetschken in Dunst	1856
Kälberfasch	16
Kälberfasch-Filet	607
Kälberfasch-Filet, glasiert	609
Kälberfasch-Pudding	38
Kälbernes, italienisch	590
Kalbfleisch als Thunfisch	591
Kalbfleisch in Butter-Sauce	632
Kalbfleisch-Überreste	634 u. 635
Kalbsbries, gespickt	571
Kalbsbries in Butter-Sauce	570
Kalbsbries in Limonen-Sauce	569
Kalbsbries in Papier	573
Kalbsbries mit Fricassée-Sauce	375
Kalbsbries mit Trüffeln	574
Kalbsbrust, gedämpft	619
Kalbsbrust, gedünstet	618
Kalbsbrust, gefüllt, Röhre gebraten	617
Kalbsbrust, gefüllt, Spieß gebraten	616
Kalbsbrust, gewickelt	613
Kalbsbrust, gewick. m. Bratwurstfasch	615
Kalbsbrust, gewickelt mit Fasch	614
Kalbsbrust mit Paprika	623 u. 624
Kalbsbrust mit Spargelerbsen	620
Kalbsbrust mit weißem Ragout	621
Kalbsbrust, naturgebraten	612
Kalbsbrust-Galantine	622
Kalbs-Cotelettes in Papier	605 u. 606
Kalbs-Cotelettes, naturgebr.	602 u. 603
Kalbs-Cotelettes, pauiert	604
Kalbs-Fasch-Roulade	17
Kalbs-Filet, gespickt	608
Kalbsfüße, gebacken	538
Kalbsfüße in Bier- oder Weinteig	539
Kalbsfüße putzen	537
Kalbsgekröse	566
Kalbsgekröse-Croquettes	1131
Kalbsgollasch	623 u. 624
Kalbs-Hachè	611
Kalbshirn, eingemacht	545

Digitized by Google

	Nr.
Kalbshirn, gebacken	549
Kalbshirn, geröstet	542
Kalbshirn, gesulzt	553
Kalbshirn in Muscheln	554
Kalbshirn in Oblaten	550
Kalbshirn in Wein- oder Bierteig	551
Kalbshirn mit Fricassée-Sauce	546
Kalbshirn mit Mayonnaise und Aspik	555
Kalbshirn m. Sardellenbutter u. Aspik	544
Kalbshirn mit schwarzer Butter	548
Kalbshirn, sauer gekocht	547
Kalbshirn-Auflauf	552
Kalbskopf, gebacken	532
Kalbskopf in Bier- oder Weinteig	533
Kalbskopf mit Kren	531
Kalbskopf putzen	530
Kalbsleber, gebacken	565
Kalbsleber, gedünstet	564
Kalbsleber, geröstet	563
Kalbsmagen, gefüllt	561
Kalbsmilz, gefüllt	562
Kalbs-Nierenbraten	627
Kalbsnufs, gedämpft	585
Kalbsnufs mit Macaroni	587
Kalbsnufs mit Purée	586
Kalbsnufs mit Nifi-Bifi	588
Kalbsnufs mit Trüffeln	589
Kalbsohr mit Fricassée-Sauce	534
Kalbsohr mit Kren	535
Kalbs-Purée-Suppe	116
Kalbsrücken, gespickt	628
Kalbsrücken in der Röhre gebraten	629
Kalbsrückenmark mit Ragout	631
Kalbsschlägel	581
Kalbsschlägel, gebeizt	584
Kalbsschlägel, gebraten mit Mark	580
Kalbsschlägel in Saft gedünstet	583
Kalbsschlägel in der Röhre gebraten	582
Kalbsschlägel maltraitiert	592
Kalbsschnitz, gespickt mit Rahm	601
Kalbsschnitzel, faschiert	529
Kalbsschweif, gebacken	579
Kalbsschweif, glasiert	578
Kalbsschweif in weifser Sauce	576
Kalbsschweif mit Reis	577
Kalbssteak	594
Kalbszunge	536
Kaltschale, preufsische	1777
Kämmerer-Brot	1577
Kaninchen, weifs eingemacht	734
Kaninchenfleisch	733
Kapaun auf Wildbretart	867
Kapaun, gebraten	863
Kapaun, gebraten mit Sardellen	864
Kapaun, gedämpft auf Wildbretart	868
Kapaun, gedünstet	866
Kapaun, gefüllt	865
Kapaun mit Austern-Sauce	870
Kapaun mit Trüffeln gefüllt	871
Kapaun mit weifser Muschel-Sauce	869
Kapaunen-Fasch	1039 u. 1040

	Nr.
Kapern-Sauce	205 u. 206
Karlsbader Ringeln	1610
Karpfen	879
Karpfen, blaugef. in feinen Schuppen	880
Karpfen, böhm. mit schwarzer Sauce	882
Karpfen, gebacken	889
Karpfen, gebraten	888
Karpfen, geräuchert	1000
Karpfen, gef., abgef. mit Wurzelwerk	1001
Karpfen, gesulzt	891
Karpfen in saurer brauner Sauce	883
Karpfen, mariniert	890
Karpfen mit Paprika-Sauce	884
Karpfen, sauer gek. m. Wurzelw. u. Kren	881
Karpfen-Fasch	1042
Karpfen-Pastete	1067
Karpfen-Ragout	886
Kartoffel-Torte	1473
Käse-Auflauf	1371
Käse-Kuchen	1279
Käse-Kuchen, kleine	1593
Kastanien, braten	424
Kastanien, imitierte	1631
Kastanien, kochen	425
Kastanien-Croquettes	1143
Kastanien-Koch	1365
Kastanien-Pudding	1409
Kastanien-Purée	413
Kastanien-Purée, kalt	414
Kastanien-Suppe	179
Kastanien-Torte	1521
Kernfett-Fasch	1037
Kernfett-Knödel	69
Kinds-Koch	1345
Kinds-Koch, aufgelaufenes	1350
Kipfel-Koch	1353
Kipfel-Schmarren	1184
Kirschen und **Weichseln** in Dunst	1845
Kirschen, schwergekochte	1863
Kirschen-Apfel	1843
Kirschen-Brantwein	1811
Kirschenknödel	1227
Kirschen-Kuchen	1111
Kirschen-Kuchen, brauner	1460
Kirschen-Kuchen, brauner m. Butter und Mandeln	1461
Kirschen-Kuchen m. Butter u. Mehl	1465
Kirschen-Kuchen mit Mandeln	1464
Kirschen-Kuchen m. Mand. u. Brös.	1459
Kirschen-Kuchen, m. Mand. u. Mehl	1463
Kirschen-Kuchen, weifser	1462
Kirsch-Limonade	1795
Kirschen-Strudel	1241
Kirschen-Sulz	1668
Kleine Vögel-Suppe	139
Kletzenbrot, feines	1310
Kletzenbrot, ordinäres	1311
Knoblauch-Sauce	217
Knödel, schleifische vom Gerstenmehl	71
Kochsalat	303 u. 304
Kohl, blauer	334

Digitized by Google

	Nr.
Kohl, braun gedünstet	331
Kohl, eingebrannt . . . . . 332 u.	333
Kohl, fasciert	329
Kohl, grüner, gedünstet	328
Kohlenwasser	1829
Kohlrüben, braun gedünstet	358
Kohlrüben, fasciert	361
Kohlrüben, junge mit Bechamel	359
Kohlrüben, weiß gedünstet	360
Kohl-Strudel	81
Königs-Punsch	1785
Krabben . . . . . 964 u.	965
Kraft-Fastensuppe	152
Kraftsuppe, braune	4
Kraftsuppe für Kranke	7
Kraftsuppe, lichte	3
Krambambuli	1806
Krammel-Pogatscherl	1303
Krammetsvögel	790
Krammetsvögel-Salmis	791
Krapfeln u. **Busserln** v. span. Wind	1644
Krapfen, ordinäre	1287
Krapfen von Chocolate	1616
Kraut, blaues	349
Kraut, (rothes) blaues, gedünstet	350
Kraut einzusäuern	1911
Kraut, gefüllt	344
Kraut, gewickelt	346
Kraut, steirisch	345
Kraut, süß eingebranntes	348
Kraut, weißes, gedünstet	351
Kraut-Dalken	1274
Kraut-Fleckerln	1215
Kraut-Salat	433
Kraut-Strudel	1230
Kraut-Suppe	122
Kräuter-Brantwein	1810
Kräuter-Butter	277
Kräuter-Essig	1899
Kräuter-Fastensuppe	143
Kräuter-Sauce	267
Kräuter-Suppe	125
Krebse	953
Krebse, abkochen	954
Krebse à la Bordelaise	957
Krebse in Wein gekocht	955
Krebse mit Milchrahm	956
Krebs-Butter	275
Krebs-Fasch	1044
Krebs-Jus-Suppe	168
Krebsen-Koch	1339
Krebs-Pasteten	1084
Krebs-Pudding	1383
Krebs-Pudding mit Ragout	1384
Krebs-Ragout-Suppe	167
Krebs-Sauce	190
Krebs-Schöberl	26
Krebs-Strudel . . . . . 78 u.	1232
Krebs-Suppe . . . . . 166 u.	169
Krebs-Wandeln	34
Krebs-Würste	958
Krensleisch	691
Kren-Sauce	207
Kriechente, gebraten	762
Kriechente, gedämpft	763
Krone von verschiedenen Teigen	1717
Kronprinz Rudolf-Schnitten	1582
Krusten-Pasteten mit Schinkenfülle	1081
Kücheln, baierische	1288
Kuchenteig, flacher	1456
Kuheuter	540
Kukuruz	400
Kukuruz-Wasser	1822
Kümmelfleisch	511
Kümmel-Kuchen zum Thee	1295
Kümmel-Stangeln mit Butter	1298
Kümmel-Stangeln v. Germteig mit Butter	1296
Kümmel-Wasser	1823
Kürbisblüten, gebacken	1174
Kürbisse	396
Kürbisse, gebacken	397
Kürbisse, (ungar.)	395
Kuttelflecke, gedünstet	568
Kuttelflecke mit Risi-Bisi	567
Kuttelfleck-Suppe	140
Lachs	922
Lachs, blaugekocht	923
Lachs in Salzwasser gekocht	924
Lachs mit Mayonnaise	928
Lachs m. Mayonnaise, Aspik, Eier, Salat	929
Lachsforelle	921
Lachs-Pastete, kalte	1065
Lachs-Schnitten	925
Lachs-Schnitten m. feinen Kräutern	927
Lachs-Schnitten mit Kapern	926
Lammfleisch am Spieß	661
Lammfleisch, eingem. m. Champignon	659
Lammfleisch eingemacht mit Erbsen	658
Lammfleisch, gebacken	657
Lammfleisch, gebraten	655
Lammfleisch, heiß abgesotten	656
Lammsbrust, gefüllt	651
Lamms-Cotelettes, gebacken	664
Lamms-Cotelettes in Papier	663
Lamms-Cotelettes nach Villeroy	660
Lamms-Cotelettes, naturgebraten	662
Lammsschlägel, glasiert . . . 652 u.	653
Lammsschulter, fasciert	654
Lammskopf	647
Lammskopf, gebacken	648
Lammsohr	650
Lammszunge	649
Leber-Knödel	59
Leber-Knödel ohne Eier	60
Leber-Kuchen	1032
Leber-Nockerln	46
Leber-Pudding	35
Leber-Reis	47
Leber-Suppe, geröstete	117
Leber-Wandeln	35

Digitized by Google

	Nr.
Leberwurst	688
Lerchen, gebraten	792
Lerchen in Aspik	794
Lerchen in Krusten	793
Limonade	1793
Limonade, warme	1797
Limonen-Beuschel	633
Linsen, eingebrannt	323
Linsen-Purée	441
Linsen-Salat	441
Linsen-Sauce	234
Linsen-Sauce, kalte	258
Linsen-Suppe, durchgestrichene	121
Linzerteig Torte, braune	1482
Linzer-Torte, gerührte	1483
Linzer-Torte, gerührte mit Schnee	1484
Linzer-Torte v. hartgekochten Eiern	1485
Liqueur-Eis	1566
Liqueur-Sulz	1675
Lungenbraten	491
Lungenbraten am Spieß	497
Lungenbraten auf Wildbretart	498
Lungenbraten, gebeizt (mariniert)	499
Lungenbraten, gedämpft	496
Lungenbraten mit Aspik	500
Lungenbraten mit Erdäpfel	501
Lungenbraten mit Most	492
Lungenbraten m. Rahm u. Wurzeln	493
Lungenbraten, naturgebraten	490
Lungen-Strudel	75
Macaroni, ausgedünstete imitierte	1336
Macaroni, feine	90
Macaroni m. Bechamel u. Parmesan	1207
Macaroni mit Käse	1206
Macaroni mit Schinken	1208
Macaroni-Nudel-Suppe	91
Mailänder Torte	1488
Maitrank	1807
Maitre-Butter	278
Majoran-Fleisch	512
Makronen	1623
Mandel-Bäckerei 1613 u.	1617
Mandel-Bäckerei, harte	1618
Mandel-Bäckerei v. span. Windmasse	1619
Mandel-Blanc-manger, schattiertes	1709
Mandelbogen 1620 u.	1621
Mandel-Busserln	1623
Mandel-Crème	1694
Mandel-Crème, bittere	1418
Mandel-Crème, bittere, geschäumte	1713
Mandel-Karten	1611
Mandel-Kipfeln	1622
Mandel-Koch	1358
Mandel-Koch mit Äpfeln	1360
Mandel-Koch mit Gries	1359
Mandel-Koch mit Zimmt	1361
Mandel-Krapfen	1615
Mandel-Kren	240
Mandelmilch	1809
Mandelmilch-Blanc-manger	1712

	Nr.
Mandel-Pastetchen	1116
Mandel-Pudding	1394
Mandel-Pudding mit Gewürz	1395
Mandel-Pudding mit Marasquino	1396
Mandel-Roulade	1581
Mandel-Schmarren	1185
Mandel-Schnitten	1586
Mandel-Strudel 1247 u.	1248
Mandel-Strudel à la Helferstorfer	1090
Mandel-Suppe, geschäumte	178
Mandel-Torte	1497
Mandel-Waffeln	1649
Marillen, gebackene	1170
Marillen in Dunst	1848
Marillen, schwergekochte	1866
Marillen-Compot	1835
Marillen-Crème	1701
Marillen-Gefrornes	1750
Marillen-Koch	1367
Marillen-Kuchen	1112
Marillen-Kuchen mit Mandeln	1466
Marillen-Marmelade, feinste 1870, 1871 u.	1872
Marillen-Suppe	1772
Marinebraten	494
Mark-Knödel	53
Mark-Pastetchen	1118
Mark-Wandeln	33
Marmelade von gemischten Früchten	1884
Matelote vom Hecht	896
Matelote vom Karpfen	885
Maultaschen	1098
Mäuse, gebackene	1175
Mayonnaise, geschlagene	272
Mayonnaise, grüne mit Biscuit	273
Mayonnaise von harten Eierdottern	269
Mayonnaise von Kräutern	274
Mayonnaise von rohen Eierdottern	268
Meerfische	951
Meerspinnen 964 u.	965
Mehl-Auflauf mit Äpfeln	1372
Mehl-Knödel	63
Mehl-Nockerln	43
Mehltommerl	1198
Melonen, schwergekochte	1865
Melonen-Marmelade	1879
Melonen-Sauce	240
Melonen-Spalten, grüne in Essig gekocht	1868
Melonenspalten in Dunst	1850
Milch, gesprudelte mit Erdbeeren	1781
Milch, gesprudelte mit Himbeeren	1782
Milch, gesprudelte mit Marasquino	1783
Milchbrot-Striezel	1304
Milch-Eingetropftes	1324
Milch-Nudeln	1333
Milchrahm-Koch	1341
Milchrahm-Kren	209
Milchrahm-Koch mit Mandeln	1342
Milchrahm-Nockerln	1218
Milchrahm-Schmarren	1186

Digitized by Google

	Nr.
Milchrahm-Suppe	177
Milch-Suppe, abgegossene	176
Milch-Suppe mit Reis	1779
Milch-Suppe mit Schneenocken	1780
Milzschnitten (Suppe, Auflage)	114
Mirabellen in Dunst	1857
Mixed-Pickels	1909
Moc-tourtle-Suppe	174
Mohnkipfel von Germteig	1270
Mohn-Pasta	1570
Mohn-Strudel von Germteig	1256
Molke, Bereitung der	1831
Moosschnepfe	755
Morcheln, fasciert	448
Morcheln mit Milchrahm	447
Mostbraten	492
Mürber Teig, feiner zu flachen Kuchen	1457
Muscazon-Torte	1514
Muscheln	995
Napoleon-Torte	1511
Natur-Schnitzel	597
Nelken-Crème	1705
Nieren, geröstet	559
Nieren mit saurer Sauce	560
Nierenbraten, gewickelter	626
Nudeln, abgeschmalzene	1201
Nudeln, ausgebünstete	1335
Nudeln in Croustaden mit Schmankerln	1121
Nudeln mit Gries	1202
Nudeln mit Mohn	1204
Nudeln mit Nüssen	1205
Nudeln mit Topfen und Speck	1203
Nudel-Croquettes	1137
Nudel-Croquettes, süße	1141
Nudel-Schöberl	28
Nudel-Suppe	83
Nudel-Teig	1200
Nürnberger Lebkuchen, weißer	1592
Nüsse aufzubewahren	1919
Nüsse in Dunst	1852
Nüsse, weiße in Dunst	1853
Nuss-Biscuit	1576
Nuss-Brantwein	1813
Nuss-Busserln	1627
Nuss-Kipfeln	1271
Nuss-Koch	1363
Nuss-Roulade	1580
Nuss-Strudel	1246
Nuss-Strudel von Germteig	1257
Nuss-Torte	1493
Nuss-Torte mit Butter	1494
Nuss-Torte m. Obers u. span. Wind	1496
Nuss-Torte ohne Butter	1495
Obergaumen	523
Obers mit Schaum	1708
Obers-Consommé	14
Obers-Gefrornes mit Caramel	1727
Obers-Gefrornes mit Chocolate	1724
Obers-Gefrornes m. Citronengeruch	1730
Obers-Gefrornes mit Erdbeeren	1731
Obers-Gefrornes m. frischen Ananas	1736
Obers-Gefrornes m. fr. Himbeeren	1733
Obers-Gefrornes mit fr. Marillen	1734
Obers-Gefrornes mit fr. Pfirsichen	1735
Obers-Gefrornes mit Früchten	1737
Obers-Gefrornes m. geröst. Mandeln	1740
Obers-Gefrornes mit Haselnuss	1738
Obers-Gefrornes m. Kaffee 1721 u.	1723
Obers-Gefrornes mit Kastanien	1742
Obers-Gefrornes mit Liqueur	1744
Obers-Gefrornes mit Mandeln	1739
Obers-Gefrornes mit Maraspuino	1743
Obers-Gefrornes m. Orangenblüten	1729
Obers-Gefrornes m. Orangengeruch	1728
Obers-Gefrornes mit Vanille	1720
Obers-Hohlhippen	1657
Obersschaum in Biscuitkruste	1716
Obers-Waffeln	1652
Obst, gedörrtes und gedrücktes	1916
Obst in Zucker getunkt	1832
Obst-Sauce, getrocknete	248
Obst-Torteletten	1122
Ochsenaugen	1008
Ochsenschlepp	524
Ochsenschweif	524
Ofner Pudding von schwarzem Brot	1403
Oglio-Suppe	6
Oliven-Sauce	227
Omelette, französisch	1439
Orangeade	1794
Orangen, gefulzte	1661
Orangenblüten-Crème	1704
Orangenblüten-Soufflé	1441
Orangen-Compot, gefulztes	1837
Orangen-Crème	1421
Orangen-Eis	1560
Orangen-Gefrornes	1753
Orangen-Kren	260
Orangen-Pudding	1407
Orangen-Salat	1836
Orangen-Sauce	238
Orangen-Sulz	1660
Orangen-Torte mit Butter	1519
Orangen-Torte ohne Butter	1520
Orangen-Zucker	1541
Orgeade	1821
Ortolan	797
Ortschwanzel	458
Osterbrot	1293
Palffy-Knödel	68
Panade-Suppe	106
Paprika-Hühner	834 u. 835
Paradiesäpfel,	393
Paradiesäpfel in Essig	1893
Paradiesäpfel in Wasser	1894
Paradiesäpfel-Conserve	1895
Paradiesäpfel-Marmelade in Dunst	1891
Paradiesäpfel-Marmel. m. Zuck.	1842

Digitized by Google

	Nr.
Paradiesäpfel-Sauce	211
Paradiesäpfel-Suppe	154
Pasta-Torte	1516
Pastete vom Fasan, kalt	1061
Pastete vom Hirschschlägel	1069
Pastete, kalte vom Ochsenfleisch	1058
Pastete von Poularde, kalte	1060
Pastete von Rebhühnern, kalt	1062
Pastete vom Rehschlägel	1070
Pastete Vol au vent	1072
Pasteten-Fasch, kalter	1035
Perl-Graupen-Suppe	102
Petersilie-Sauce	187
Pfannen-Kuchen	1450
Pflanzen	298
Pfeffer-Karpfen	887
Pfeffer-Sauce	201
Pfirsiche, gebacken	1171
Pfirsiche in Dunst	1848
Pfirsiche, schwergekochte	1864
Pfirsich-Compot	1835
Pfirsich-Crème	1700
Pfirsich-Gefrornes	1749
Pfirsich-Kuchen	1113
Pfirsich-Marmelade	1876
Pfirsich-Suppe	1773
Pignoli-Busserln	1626
Pilslinge	449
Pistazien-Gefrornes	1741
Plum-Pudding, englischer 1391 u.	1392
Plum-Pudding von Biscuit	1393
Plunder-Kuchen	1594
Pofesen	1148
Pofesen, süße	1149
Pökeln	525
Pökelfleisch	526
Pökelzunge	528
Polenta	1193
Polenta, imitiert	1195
Polsterzipfel	1159
Pommes de terre frites 377, 378 u.	379
Pommes de terre sautées	380
Pörkelt-Huhn	836
Poularde, gebraten	856
Poularde, gedünstet	858
Poularde, gedünstet mit Pökelzunge	859
Poularde, heißabgekocht m. Milchrahm	857
Poularde im Pastetentiegel	1063
Poularde mit Austernsauce	861
Poularde mit weißer Muschel-Sauce	860
Poularde- oder **Kapaunerbrüste**	862
Powidl-Strudel	1244
Preißelbeeren m. Zucker 1923, 1924 u.	1925
Preißelbeeren ohne Zucker	1926
Preißelbeeren-Sauce	246
Preßburger-Stangeln	1614
Preßkohl	330
Preßwurst	690
Prügel-Krapfen	1472
Pudding mit Chaudeau	1120
Pudding von Brandteig	1399
Pudding von gebrannten Mandeln	1397
Pudding von gebranntem Zucker	1404
Pudding von spanischer Windmasse	1411
Punsch	1784
Punsch, englischer	1788
Punsch, gefrorner	1768
Punsch, gefrorner auf römische Art	1769
Punsch-Eis	1561
Punsch-Krapfen	1634
Punsch-Schnitten	1587
Punsch-Sulz	1674
Punsch-Torte 1503 u.	1504
Quitten-Käse	1881
Quitten-Marmelade	1880
Quitten-Spalten, Compot	1860
Quitten-Spalten, schwergekochte	1861
Radetzky-Reis	1322
Radetzky-Torte	1521
Ragout in Form von Zuckerhütchen	1129
Ragout, kleines in einer Kruste	1082
Ragout zum Füllen . . . 454 u.	455
Ragout-Apfel und Cotelettes	1130
Ragout-Croquettes	1128
Ragout-Pfanzel	30
Ragout-Suppe	132
Rahm-Pastetchen	1117
Rahm-Sauce, saure	235
Rahm-Strudel	1231
Rapunzel-Salat	430
Räuchern	525
Räuchern der Fische . . . 996 u.	997
Rebhuhn mit Salmis	750
Rebhuhn, ungarisches . . . 684 u.	685
Rebhühner, gebratene junge	746
Rebhühner, gedämpft	747
Rebhühner, imitierte mit falschem Schneidenkoth	838
Rebhühnerbrüste, gespickt	748
Rebhühner-Salmis, warmes	749
Regi-Koch	1356
Reh	715
Reh-Cotelettes	720
Rehlauf, eingemacht	721
Rehrücken	719
Rehrücken (Tortenmasse)	1569
Rehschlägel, gebeizt	718
Rehschlägel mit Rahm	717
Rehschlägel, naturgebraten	716
Reine-Claudes in Dunst	1855
Reine-Claudes-Marmelade	1877
Reis, gedünsteter Pillau	1189
Reis in Milch gekocht	1318
Reis, italienischer zur Suppe	96
Reis mit Apfel (türkisch)	1320
Reis mit Kraut	1192
Reis mit Paradiesäpfel	1191
Reis mit spanischen Wind	1319
Reis mit Vanille-Crème	1689
Reis-Auflauf	1373

Digitized by Google

	Nr.
Reis-Auflauf mit Äpfeln	1374
Reis-Birnen oder Äpfel	1140
Reis-Croquettes	1136
Reis-Croquettes, süße	1138
Reis-Croquettes, süße mit Kaffeegeschmack	1139
Reisfleisch, serbisches	625
Reis-Knödel	56
Reis-Pudding	1388
Reis-Pudding für die Suppe	40
Reisreifen mit Compot	1321
Reisschleim-Suppe	98
Reis-Strudel	82 u. 1235
Reis-Sulber	1375
Reis-Suppe	97
Reis-Suppe mit Paradiesäpfel	153
Rettige, gedünstet	394
Rettig-Sauce	224
Rettig-Sauce, schwarze	265
Rheinanken, geselcht	1002
Rheinlachs	878
Ribisel (Johannisbeeren) in Dunst	1846
Ribisel, schwergekochte	1863
Ribisel-Crême	1699
Ribisel-Eis	1564
Ribisel-Kuchen	1458
Ribisel- u. Sauerbeer-Limonade	1796
Ribisel-Marmelade	1873
Ribisel-Sauce	242 u. 243
Ribisel-Suppe	1775
Riesen-Knödel	68
Rindfleisch aufzubewahren	456
Rindfleisch, eingesalzen	527
Rindfleisch, gedämpft	460
Rindfleisch gut zu erhalten	457
Rindfleisch in der Braise	459
Rindfleisch, italienisches	487
Rindfleisch zu kochen	1
Rindsbraten, gewickelt	461
Rinds-Schnitten	489
Rindszunge am Rost	521
Rindszunge, ged. m. Madeira-Sauce	516
Rindszunge in Papier	320
Rindszunge mit Kren	522
Risi-Bisi	1190
Risotto-Suppe	96
Rissolen mit Crême	1126
Rissolen mit Hachè	1123
Rissolen-Teig	1049
Roggen-Wasser	1824
Rohrhühner mit Sauce	751
Rohrhühner-Fastensuppe	175
Rohrhuhn-Pastete	1066
Rollkrapfen	1108
Rosen, gebacken	1174
Rosen-Crême	1703
Rosen-Sulz	1678
Rosen-Zucker	1538
Rostbeef	463
Rostbeef am Spieß	464
Rostbeef, englisch	462

	Nr.
Rostbraten am Rost	466
Rostbraten, faschiert, gewickelt	472
Rostbraten, gedämpft	473
Rostbraten, gedünstet	467
Rostbraten in natura	477
Rostbraten mit Erdäpfel	478 u. 479
Rostbraten mit Knoblauch	470 u. 471
Rostbraten mit Malaga	482
Rostbraten mit Rahm-Sauce	474
Rostbraten m. Reis u. Paradiesäpfel	480
Rostbraten mit Sardellen	481
Rostbraten mit Zwiebel	468 u. 469
Rostbraten, schwedischer	476
Rostbraten-Gollasch	515
Rothe Rüben-Sauce	263
Roulade-Pastetchen	1074
Rüben, braun gedünstet	264
Rüben, saure einzulegen	1912
Rückenmark, gebackenes	630
Rumpsteak	488
Sacher-Torte	1505
Saftbraten	485
Säfte, verschiedene zu Gefrornen	1886
Sago-Auflauf	1379
Sago-Schöberl	25
Sago-Suppe	100 u. 180
Saibling	877
Salat, breitgekrauster	306
Salat, gekrauster	305
Salat, gemischter	436
Salat, gemischter von Gemüsen	437
Salat, klein gekrauster	429
Salat von gekochtem Gemüse	438
Salat, Welscher	442
Salat, Welscher in der Form	443
Salepwasser	1826
Salmis in Aspik	745
Salmis von Waldschnepfen	754
Salzburger Nockerln	1328
Salzburger Nockerln m. Schmant.	1331
Salzburger Nockerln mit Schnee	1329
Salzburger Nockerln m. span. Wind	1330
Salzstecken von Wasserteig	1300
Salz-Gurken	1904
Salzstangeln m. Kümmel v. Germteig	1297
Salzteig zum Thee	1299
Sand-Masse, warm geschl. feinster Art	1499
Sand-Torte	1491
Sandwichs, (Butterschnitten m. Fleisch)	1313
Sardellen	979
Sardellen-Butter	276
Sardellen-Fasch	1043
Sardellen-Sauce	226
Sardellen-Sauce, kalte	249
Sardinen	980
Sauce, französische	202
Sauce, grüne	231
Sauce, legierte	196
Sauce, polnische	237
Sauce tartare	256

Digitized by Google

	Nr.
Sauerampfer-Purée	407
Sauerampfer-Sauce	223
Sauerkraut, eingebrannt	342
Sauerkraut, gedünstet	341
Sauerkraut mit Ragout	347
Sauerkraut, ungarisch	343
Saure Rüben, eingebrannt	352
Schaiden, gekocht	930
Schaiden in Mehl gebraten	930
Schaiden mit Milchrahm	931
Schaiden, garniert	930
Schalotten-Sauce	216
Schaum-Koch	1344
Schaum-Torte	1516
Scher-Rüben	265
Schildkröte	993
Schildkröten-Ragout	994
Schildkröten-Suppe, echte	172
Schildkröten-Suppe, falsche	173
Schill	908
Schill, gebacken	915
Schill, gepupft	916
Schill mit holländischer Butter-Sauce	909
Schill, gedünstet mit Kräutern	910
Schill-Schnitten	911
Schill-Schnitten, faschiert	914
Schill-Schnitten, gebacken	913
Schill-Schnitten mit Aspik, Salat u. Mayonnaise	917
Schill-Schnitten m. feinen Kräutern	912
Schinken, gebacken	694
Schinken, gekocht	693
Schinken mit Madeira	695
Schinken-Fleckerln	1214
Schinken-Knödel	67
Schinken-Strudel	1229
Schlick-Krapfen	92
Schlick-Krapfen mit Hirn	94
Schlick-Krapfen mit Schinkenfülle	93
Schlick-Krapfen von Karpfen-Milch	95
Schlosserbuben	1172
Schlüssel-Krapferln	1164
Schmankerl-Gefrornes	1745
Schmankerl-Koch	1345
Schmankerl-Pudding	1398
Schnecken, eingemacht	986
Schnecken, gefüllt	985
Schnecken mit Knoblauchbutter	987
Schnecken m. Sardell., Kapern u. Rahm	988
Schnecken-Suppe	164
Schnee-Bäckerei v. Quitten-Marmel.	1641
Schneeballen	1157 u. 1158
Schnee-Glasur	1567
Schneehühner	789
Schnee-Omelette	1449
Schnee-Torte mit Mandeln	1518
Schnepfen	752 u. 755
Schnepfenkoth	753
Schnitten von Germteig zum Kaffee	1290
Schnittlauch-Sauce	221 u. 250
Schnitzel, gewickelt mit Rahm	600
Schnitzel, Niederländer	596
Schnitzel, paniert	598
Schnür-Krapfen	1162
Scholle	950
Schöpsen-Cotelettes à la minute	643
Schöpsen-Cotelettes, gedünstet	644
Schöpsenfleisch, gekocht m. Petersilie	637
Schöpsenfleisch mit Rüben	645
Schöpsenfleisch, Zubereitung	636
Schöpsenrücken, gebraten	642
Schöpsenschlägel	638
Schöpsenschlägel, geb. m. Paradies-Sauce	640
Schöpsenschlägel nach Wildbretart	641
Schöpsenschlägel, naturgebraten	639
Schwämme aufzubewahren	1913
Schwämme, gebackene	110
Schwämme, gebackene von Mandelteig	1154
Schwämme, gefüllte, gebackene	1155
Schwammerl-Sauce	220
Schwämme-Suppe	157
Schwamm-Strudel	80
Schwarzwurzel	366 u. 367
Schwarzwurzel, gebacken	368 u. 369
Schweifstück	458
Schweinefleisch mit Paprika	681
Schweinefleisch zu räuchern	529
Schweinsbeuschel	683
Schweinsbrust, gedünstet	672
Schweins-Carré, abgezogen	675
Schweins-Cotelettes, naturgebrat.	679
Schweins-Cotelettes, garniert	680
Schweinsgollasch	681
Schweinskopf, niederösterreichisch	666
Schweinskopf, sauer gekocht m. Kren	665
Schweins-Nieren, naturgebraten	682
Schweinsrücken	674
Schweinsschlägel am Spieß	669
Schweinsschlägel, gebeizt i. d. Röhre gebraten	670
Schweinsschlägel, faschiert	671
Schweinsschlägel, naturgebraten	667
Schweins-Schnitzel, naturgebraten	677
Schweins-Schnitzel, paniert	678
Seezungen	945
Seezungen, gebacken auf Wiener Art	948
Sellerie-Fastensuppe	145
Sellerie-Purée-Suppe	118
Semmel-Knödel	64
Semmel-Knödel, gewöhnliche	63
Semmel-Koch	1352
Semmel-Kren	208
Semmel-Pudding	1387
Semmel-Schöberl	21
Semmel-Suppe	107
Semmel-Suppe, französische	161
Semmel-Suppe	160
Senf	1900
Senf-Butter	287
Senf-Gurken	1902
Senf-Sauce	214

Digitized by Google

	Nr.
Senf-Sauce, geschlagene	200
Senf-Sauce, kalte	252
Senf-Sauce mit Bertram	254
Sillebub	1808
Skarnitzchen	1653
Sockel-Untersatz zu versch. Speisen	1921
Sol	945
Sol am Rost gebraten	949
Sol, gebacken	946
Sol mit gratin	947
Sorbet von Ananas mit Champagner	1764
Sorbet von Orangen	1762
Sorbet von Weichseln mit Bordeaux	1765
Soufflé, französisch	1438
Soufflé in Papierkapseln	1444
Soufflé mit Caramelgeschmack	1443
Soufflé mit Früchten	1440
Soufflé mit Mandeln	1442
Spanferkel am Spieß	697
Spanferkel, fasciert	698
Spanferkel, gefulzt	700
Spanferkel in der Röhre gebraten	696
Spanferkel mit Essig und Öl	701
Spanferkel nach Wildschweinart	699
Spanferkel trauchieren	702
Spanischer Wind, gewöhnlicher	1642
Spanischer Wind, kleiner	1643
Spanische Wind-Torte m. Mandeln	1478
Spargel	291
Spargel mit Mayonnaise	292
Spargel mit Morcheln	293
Spargel-Erbsen	312
Spargel-Fisolen, gelbe	320
Spargel-Salat	326
Spargel-Suppe	130
Spatrie einlegen	1909
Spatzen-Suppe	139
Speck-Knödel, feine	61
Speck-Knödel, ordinäre	62
Spiegel-Eier	1008
Spieß-Kuchen	1472
Spinat	294
Spinat mit Obers	296
Spinat, naturel	295
Spinat-Topfen	282
Spitz	458
Spitzbuben	1568
Spritz-Krapfen	1167
Sprossen . . . . . 299 u.	300
Stachelbeeren-Sauce	241
Stangeln von Biscuitteig	1571
Stefanie-Confect	1630
Stefanie-Krapferln	1596
Steinbutte	950
Sterlet	941
Sterlet mit Mayonnaise und Aspik	943
Stern-Krapfen	1161
Sterz, gelinder, gerösteter	1198
Sterz, türkischer	1196
Sterz von Haidenmehl	1197
Sterz von Hirsebrei	1199

	Nr.
Stockfisch zu beizen	967
Stockfisch, gebacken	969
Stockfisch zu kochen	968
Stockfisch mit Erdäpfel und Milchrahm	970
Stockfisch mit Öl und Knoblauch	971
Stockfisch mit Sardellenbutter	972
Stockfisch, pikant	973
Stoffade	486
Stör	940
Stör mit Mayonnaise und Aspik	943
Straßburger Pastete . 1056 u.	1057
Stroh, gebackenes	1176
Strudelteig zu gebackenen Strudeln	1228
Sulz, gemischte	1670
Sulz, gestreifte	1684
Sulz, klare mit Crême	1682
Sulz von Brunnenkresse	1680
Sulz von Citronen für Kranke	1683
Sulz von frischen Kirschen	1669
Sulz von Orangenblüten	1679
Sulzen, färben derselben	1718
Sulzen, geschlagene	1684
Sulzen, klare	1658
Suppe à la Colbert	127
Suppe (Bouillon) aufzubewahren	1918
Suppe, braune	2
Suppe für Kranke	8
Suppe, gesäuerte	159
Suppe, Niederländer	149
Suppe, polnische	134
Suppe, russische	124
Suppe-Glace	138
Suppen-Posefen	109
Tauben auf Wildbretart	801
Tauben, gefüllt, gebraten	799
Tauben, gespickt, gebraten	800
Tauben, grilliert	802
Tauben mit feinen Kräutern	804
Taubenbrüste, gespickt	803
Tauben-Ragout	805
Teig, mürber . . . . 1047 u.	1048
Teig zu flachen Kuchen	1110
Teig zu flachen Obst-Kuchen	1455
Thee	1818
Thee-Bäckerei	1606
Thee-Crême	1693
Thee-Gefrornes	1726
Thee-Schnitten	1588
Thee-Soufflé	1447
Timbale . . . . . 1078 u.	1079
Tiroler-Eierspeise	1024
Tiroler-Knödel	74
Tiroler-Strudel vom Germteig	1255
Topfen-Knödel mit Gries	72
Topfen-Knödel mit Mehl	73
Topfen-Koch	1340
Topfen-Kuchen	1115
Topfen-Nudeln, gebackene	1178
Topfen-Strudel	1234
Topfen-Strudel, gesotten	79

Digitized by Google

	Nr.
Topfen-Taſcherln	1220
Torte, baieriſche	1490
Torte, gemiſchte 1522, 1523 u.	1524
Torte, ſchwarze	1513
Torte von Erdäpfelmehl	1474
Torte von Haidenmehl	1492
Torte von ſpaniſcher Windmaſſe	1477
Torteletten	1525
Traganth-Teig	1055
Tranchieren des Geflügels	736
Trapp-Gaus	784
Trüffel-Faſch	1036
Trüffeln in der Serviette	445
Trüffeln zum Garnieren	444
Trüffel-Sauce	188
Tutti-frutti-Crême	1692
Tutti-frutti-Gefrornes	1755
Ungariſche Salami von Mandeln	1625
Univerſal-Sauce	155
Vanille-Bäckerei	1639
Vanille-Bretzeln	1637
Vanille-Butter	290
Vanille-Crême 1422 u.	1695
Vanille-Koch	1351
Vanille-Nudeln oder Fleckerln	1380
Vanille-Reis mit Erdbeeren	1707
Vanille-Strudel	1092
Vanille-Sulz	1676
Vanille-Zucker	1537
Veilchen-Crême	1702
Veilchen-Sulz	1677
Veilchen-Zucker	1539
Verzieren der Torten	1527
Vögel, kleine	798
Vögerl-Salat	430
Vol au vent-Paſtetchen mit Hachè	1073
Vorſchuß-Brot	1306
Wachteln, faſchiert	758
Wachteln, gebraten 756 u.	757
Wachteln mit Salmis	759
Wachtel-Paſtete	1071
Waffeln, geſchlagene	1650
Waldſchnepfen, gebr. m. Eingeweide	752
Waſſer-Brandteig	1568
Waſſer-Chocolate-Überguß	1415
Waſſerſpatzen	1219
Weichſeln, ſchwergekochte	1862
Weichſel-Brantwein	1812
Weichſel-Eſſig	1896
Weichſel-Koch	1368
Weichſel-Saft, angeſetzter	1888
Weichſel-Sauce	244
Weichſel-Sulz	1667
Wein-Koch	1370
Wein-Sulz	1672
Wein-Suppe	183
Weinſcharln in Dunſt	1847
Weinſchärl-Sulz	1671
Weinteig	1050
Weintrauben aufzubewahren	1915
Weintrauben in Sauce	422
Weintrauben-Kuchen	1467
Weintrauben-Marmelade	1882
Weintrauben-Sauce	245
Weintrauben-Strudel	1242
Weißbraten	673
Weiße Rüben weiß gedünſtet	362
Weißfiſche	932
Welſche Brockerl	301
Weſpennester	1266
Weſtphäler-Kipfeln	1272
Whybs mit Rum	1714
Wiener-Pudding	1390
Wiener-Torte	1486
Wildbret-Hachè	1034
Wildbret-Kuchen	1033
Wildente	760
Wildente mit Oliven-Sauce	761
Wildſchweinernes	705
Wildſchweinskopf, faſchiert	704
Wildſchwein-Coteletten, naturgebraten	706
Windbeutel	1568
Wirtſchafts-Biscoten	1572
Wirtſchafts-Torte	1475
Woll-Suppe	89
Würſte von Gänſeleber	692
Wurzel-Faſtenſuppe	142
Wurzel-Suppe, franzöſiſche	126
Zaja	1077
Zelteln von Quitten-Marmelade	1640
Zimmt-Buchteln, gewickelte	1263
Zucchetti	398
Zucker	1529
Zucker, blauer	1534
Zucker, blaugrauer	1535
Zucker, brauner	1536
Zucker für leicht gekochtes Dunſtobſt	1841
Zucker für ſchwer eingekochtes Obſt	1859
Zucker, gelber	1532
Zucker, grüner	1533
Zucker, klären und läutern	1542
Zucker, rother	1531
Zucker-Glaſur	1543
Zucker-Golatſchen	1599
Zucker-Strauben	1156
Zuckerteig, Berliner	1600
Zuckerteig, hart zur Garnierung	1054
Zuckerteig zu Bäckerei	1053
Zuckerteig-Krapferln	1597
Zuckerteig-Torte	1479
Zuckerteig-Torte auf engliſche Art	1480
Zuckerteig-Torte auf franzöſiſche Art	1481
Zunge mit Kapern-Sauce	517
Zunge mit Kräutern	519
Zunge, polniſch	528
Zwetſchken aufzubewahren	1917
Zwetſchken, gebacken	1172

Digitized by Google

	Nr.
Zwetschken, getrocknete in Sauce	420
Zwetschken in Dunst	1849
Zwetschken in Essig	1869
Zwetschken-Compot	1835
Zwetschken-Croquettes	1146
Zwetschkenknödel von Erdäpfelteig	1224
Zwetschkenknödel von Germteig	1225
Zwetschkenknödel v. Germteig, gebak.	1226
Zwetschkenknödel von Strudelteig	1223
Zwetschkenknödel von Semmelteig	1222
Zwetschken-Kuchen	1114
Zwetschken-Marmelade	1875
Zwetschken-Pfeffer	421
Zwetschken-Röster	419
Zwetschken-Strudel	1243
Zwetschken-Tascherln	1221
Zwetschken-Tascherln v. Germteig	1277
Zwieback	1647
Zwieback, Grazer	1646
Zwiebel als Garnierung	406
Zwiebel-Purée	403 u. 404
Zwiebel-Purée, braunes	405
Zwiebel-Sauce	215
Zwiebel-Suppe	156

Digitized by Google

Inhalt.

	Seite
Vorwort	3
Allgemeine Bemerkungen	5
Suppen, Fleischsuppen	9
Beigaben zur Suppe	12
Fastensuppen	40
Warme Saucen	50
Kalte Saucen	60
Gemüse	66
Salate	89
Zur Verwendung bei Ragouts	93
Rindfleisch	95
Kalbfleisch	116
Schöpsenfleisch	137
Lammfleisch	139
Schweinfleisch	142
Wildbret und Geflügel	151
Fische, Krebse, Frösche ꝛc.	196
Eierspeisen	225
Fleisch-Überreste	231
Fasche, Teige und Pasteten	232
Butterteig-Speisen	247
Rissolen und Croquettes	256
Schmarren, Reisspeisen, Polenta, Sterz, Mehlspeisen, Strudeln ꝛc.	268
Mehlspeisen von Germteig	282
Süße Mehlspeisen, Auflauf, Puddings	304
Übergüsse für Mehlspeisen	324
Soufflés im Dunst	326
Gebackene Soufflés	327
Kuchen	333
Torten	338
Zucker und Glasuren	352
Bäckereien	359
Crêmes, Gefrornes	386
Kalte Früchten- oder Kaltschalen-Suppen	403
Warme und kalte Getränke	406
Getränke für Kranke	412
Obst, Compots, Säfte, Essig, Senf, Gemüse	413
Anleitung zum Entwerfen von Speiszetteln	437
Alphabetisches Sachregister	441

Druck von Karl Gorischek in Wien.

Digitized by Google

WILH. WAZEL

Fisch- und Delicatessen-Handlung

Wien, I. Bezirk, Rosengasse Nr. 8.

Lager aller Gattungen frischer

SEE- und FLUSSFISCHE

als: **Rheinlachs, Lachsforellen, Schill, Fogos, Stirl, Hechte, Turbots, Soles, Schellfische, Kabeljau, Branzin, Rougets, Maqueraux, Sardellen,** lebende **Hummern** und **Langousten, Austern, Caviar** ꝛc.

Ferners:

geräucherte, gesalzene und marinierte Fische.

Fischconserven und Fischsaucen,

conservierte französische **Gemüse** u. **Trüffel** bester Qualität, sowie alle Gattungen

echt französische Käse.

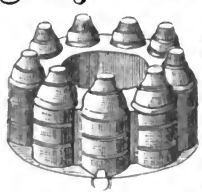
Aufträge aus der Provinz werden prompt effectuiert; Preiscourant auf Verlangen gesendet.

16 Auszeichnungen.

Die erste **Wiener**

Sulz- und Backformen-Fabrik

von



R. J. Fohn,

Wien, Ottakring,

Friedmannsgasse 58,

erzeugt die schönsten Sulz-, Back- und Puddingformen, Eisbüchsen, Tortenreife,

Ausstecher, Biscuittafeln, Spritzen, ꝛc. ꝛc. aus Stahlblech billigst.

Die ergebenst Gefertigten beehren sich hiermit Ihren verehrten P. T. Kunden die höfliche Anzeige zu machen, daß sie in der Lage sind, von der Bouillon- (Suppen-) Glace angefangen, bis zu den feinsten Pasteten jeder Gattung, selbst gemischte Liqueure, kurz gesagt, alle erdenklichen Artikel, welche in einem Haushalte wünschenswert oder nothwendig erscheinen, in vorzüglicher Qualität zu sehr discreten Preisen zu liefern, und solche Bestellungen nicht allein für Wien und dessen nächste Umgebung, sondern auch für alle Provinzen, selbst für das Ausland entgegen zu nehmen und prompt auszuführen.

Louise Seleskowitz & Comp.,

Wien, I. Bezirk, Freiung Nr. 1.

Den verehrten Frauen, welche ihren Töchtern die nöthigen Kenntnisse der Kochkunst aneignen lassen wollen, wird bestens anempfohlen, das

I. Wiener Kochlehr-Institut

von

Louise Seleskowitz,

gewes. Wirtschafterin des Stiftes Schotten.

Prämiiert auf der I. Kochkunst-Ausstellung in Wien mit der silbernen Medaille, dem Anerkennungs-Diplom und einem Ehrenpreis.

Wien, I., Bezirk, Freiung Nr. 1,

woselbst der Unterricht unter persönlicher Leitung der Frau **Louise Seleskowitz** stattfindet und diese ernstlich bestrebt ist, ihre durch viele Jahre erworbenen praktischen Erfahrungen und Kenntnisse, ihren Schülerinnen in leicht faßlicher, uneigennütziger Weise mitzutheilen.

Es ist in diesem Institute den Schülerinnen die Gelegenheit geboten, bei Bestellungen von kleineren, wie auch größeren Dejeuners, Diners, ꝛc., sämmtliche Gerichte nicht nur bereiten und anrichten zu sehen, sondern dabei selbst auch durch eigene Thätigkeit mitwirken zu

Digitized by Google

können. Auch werden sämmtliche im Delicatessen-Geschäfte der Frau **Louise Seleskowitz & Comp.** beziehbare Artikel, welche in das Fach der Kochkunst einschlagen, im „I. Wiener Kochlehr-Institut" selbst bereitet.

Aber nicht allein Delicatessen, wie solche im Schaufenster des Geschäftes zu sehen sind, lernen jene Damen, welche diesen Unterricht frequentieren, sondern es ist durch die an das Geschäft angrenzenden Speise-Localitäten auch weiters noch die Gelegenheit geboten, eine einfache, geschmackvoll bereitete Hausmannskost mit reicher Abwechslung zu erlernen.

Diese hier angeführte, wahrheitsgetreue Bekanntgabe sind die Worte einer Schülerin, welche sich in dankbarer Erinnerung für den genossenen vortrefflich guten Unterricht ihrer Meisterin hiezu veranlaßt gefühlt hat.

Unverfälschte

Znaimer Eigenbau-Weine

sowie auch hochfeine

Ausbruch-Weine

empfiehlt

FRANZ ELLER

in

Wien, IX., Höfergasse 4.

Directer Zugang durch das Durchhaus, Alserstraße 14.

KALENDER

aus dem Verlage von

Ig. Lienhart, Wien, I., Schottengasse 2.

Damenkalender, sehr eleganter, kleiner Notizkalender mit Spiegel und Farbendruckbildern, in elegantem Fantasie-Einband mit Schließe und Goldschnitt. Preis 1 fl.

Mignonkalender, kleinstes (Portemonnaie-) Format in niedlicher Einbanddecke, mit Goldpressung und Goldschnitt. Preis 24 kr.

Taschenkalender, Notizkalender mit Spiegel und feinen Farbendruckbildern in elegantem Fantasie-Einband mit Bleistift und Goldschnitt. Preis 1 fl.

Taschenkalender, mit Spiegel und mit Kupferstichen in hübschem Papierband mit Schuber und Goldschnitt. Preis 50 kr.

Taschenkalender, ohne Kupferstiche mit Spiegel in hübschem Papierband mit Schuber und Goldschnitt. Preis 40 kr.

Taschenkalender, in einfachem Papierband mit Schuber. Preis 30 kr.

Brieftaschenkalender, Notizkalender in bequemen Taschenformate zum Einlegen in die Brieftasche, elegant broschiert mit Goldschnitt. Preis 20 kr.

Almanach de souvenir. Französischer Brieftaschenkalender elegant broschiert. Preis 20 kr.

Blattkalender, zweiseitig auf starkem Velinpapier mit färbigem Rande, sehr sauber gedruckt. Preis 20 kr.

Blattkalender, auf Kreidecarton gedruckt, höchst elegant. Preis 24 kr.

Blattkalender, mit hübschem geschnitzten Holzrahmen. Preis 60 kr.

Stabkalender, der vorige Blattkalender auf Kreidecarton mit 2 äußerst geschmackvollen, vergoldeten Broncestäben und Seidenbändchen mit Ring zum Aufhängen. Preis 60 kr.

Blattkalender, einseitig auf starkem Velinpapier gedruckt in 2 Blättern. Preis 16 kr.

Blattkalender, aufgespannt auf Deckel zum Stellen und Hängen. Preis 30 kr.

Wandkalender, in Quartformat mit färbiger Einrahmung. Preis 24 kr.

Wandkalender, aufgespannt auf Deckel zum Hängen. Preis 36 kr.

Comptoirkalender, Querformat mit färbiger Einrahmung. Preis 20 kr.

Comptoirkalender, aufgespannt auf Deckel. Preis 32 kr.

☞ Die gebundenen und adjustierten Kalender eignen sich ihrer gefälligen Form und äußerst geschmackvollen Ausstattung besonders gut zu kleinen Geschenken und werden nur in tadellosen Exemplaren ausgegeben. ☜

ESSENZ!

einzig und allein erzeugt von

Marie Prunner & Comp., Wien, IV., Hechtengasse Nr. 15,

ist sehr anzuempfehlen wegen ihrer unübertrefflich guten Wirkung für schütteren Haarboden, Bartlosigkeit und Haarschuppen, indem Zeugnisse und Dankschreiben von bedeutenden Persönlichkeiten vorliegen, welche bestätigen, daß ganz kahle Stellen der Kopfhaut, wo man auf Nachwuchs der Haare keine Hoffnung hatte, durch Anwendung dieser Essenz wieder mit Haaren bedeckt wurden.

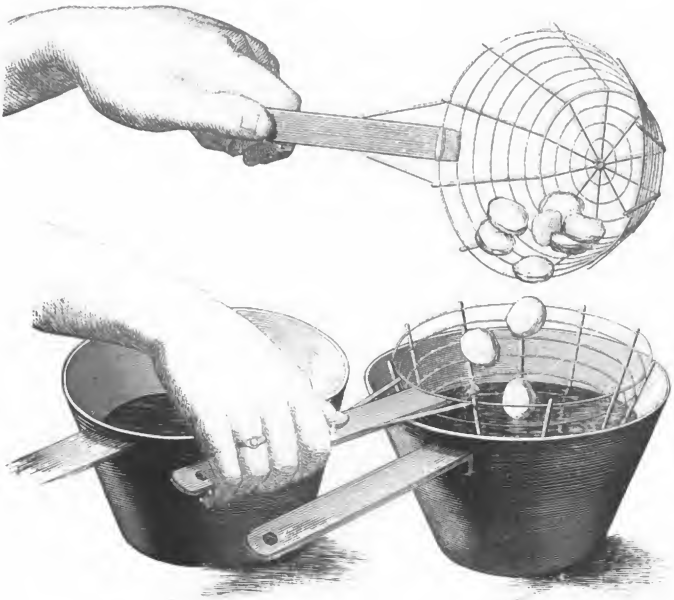
Haupt-Depot: bei Herrn Heinrich Holler, Friseur,
Wien, I., Fleischmarkt Nr. 1.

Digitized by Google

Aufdreſſieren.

Digitized by Google

Digitized by Google



Manipulation.

Angerichtet.

Pommes de terre frites.

Digitized by Google

Digitized by Google

Schlägel, gespitzt.

Digitized by Google

Digitized by Google

Côtelettes.

Digitized by Google

Digitized by Google

Schinken.

Digitized by Google

Vanili Rüpfel

14 dk Mehl 10 dk Butter
3 dk mit der schaler gestoßenen
Mandeln 3 dk Zucker die
Tag schnell wachen in kleine
Rüpfel formen u. heißt Backen
mit Vanili Zucker bestreuen

Reis Brod

4 Dotter 4 dk Zucker 12 dk Mehl
4 Klar Schnee Anis nach beliebe

Digitized by Google

Dreſſieren von Geflügel.

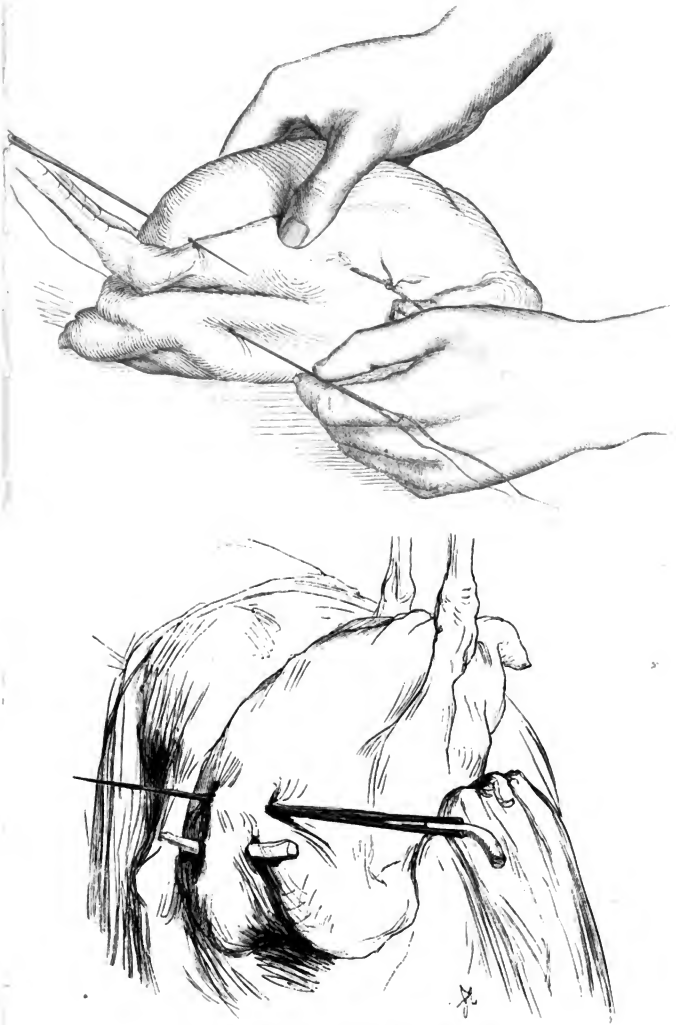
Mandel Riegel

1/2 Pfd Mandeln fein geschnitten
1/2 Pfd Zuker 1 Zitrone die Schale
wenig Zimt gewürzt etwas
2 Eier klar zu Teig machen
aus walgen Finger dik dan
macht man von 1/4 Pfd Zuker
[illegible] 1 Eierklar [illegible]
auf die aus gewalkte [illegible]
schneidet Schnitten und
bäkt sie Rüst

Ingwer [illegible]

28 Dk Mehl 28 Dk Zuker [illegible]
[illegible] gestoßenen Ingwer 1/2 Zitrone
die Schale 2 Eier [illegible]
Schnee aus walgen dan den
Teig Messerücken dick ~~als~~
aus stechen mit [illegible]
[illegible]
[illegible]

Digitized by Google



Dreſſieren und Spicken von Geflügel.

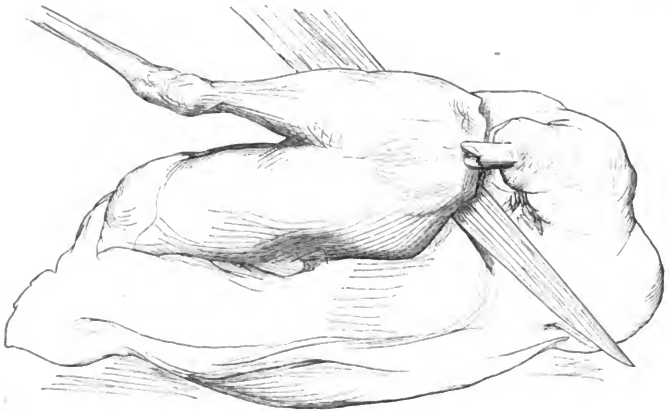
Digitized by Google

Digitized by Google

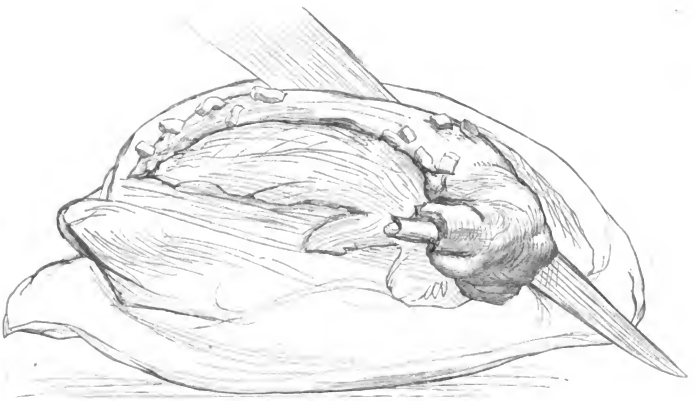
Fasan, dressiert und gespickt.

Digitized by Google

Digitized by Google



Schenkelstück.



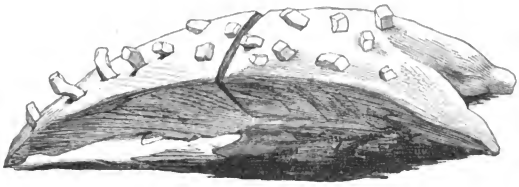
Flügelstück.

Tranchieren von Geflügel.

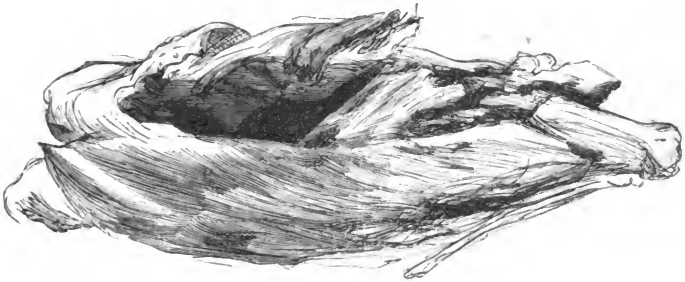
Digitized by Google

Liebe schwärmt auf
Olen Wegen
Treue wohnt für sich
allein.
Liebe kommt uns rasch
entgegen
Aufgesucht will Treue
sein

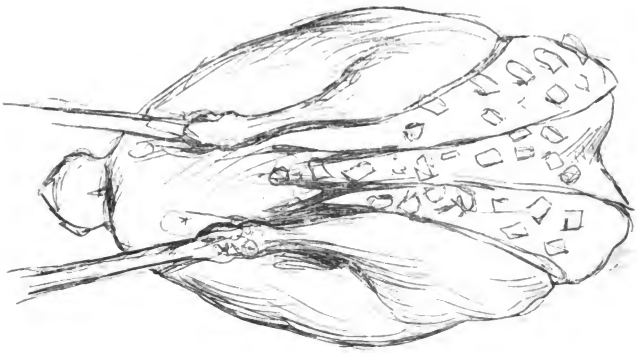
Digitized by Google



Mittelbruſt.



Rückgrat.



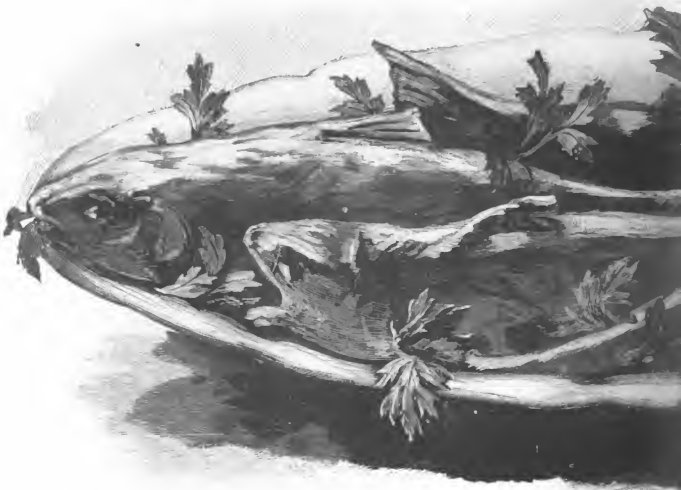
Zuſammenſtellung.

Tranchieren von Geflügel.

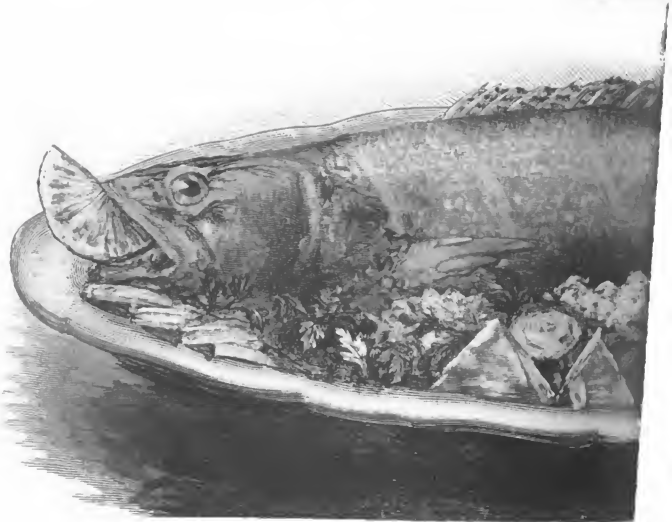
Es ist Geduld ein rauher
Strauß
Voll Dornen an allen Enden
Und wer ihm nicht der spürt
es auch
An Füssen, und an Händen
Und dennoch sag ich, laß die
Müh
Dir niemermehr verdrißen
Sei's mit Tränen spat u. früh
ihn treulich zubegißen

Digitized by Google

11 Im Lenze pflücke Dir
die schönste Blüte
berausch am Duft dich bis
das Haupt Dir nickt
und Raste mit bis einst
[illegible] mit müde,
Nur noch die [illegible],
selbstzeitlose Quickt

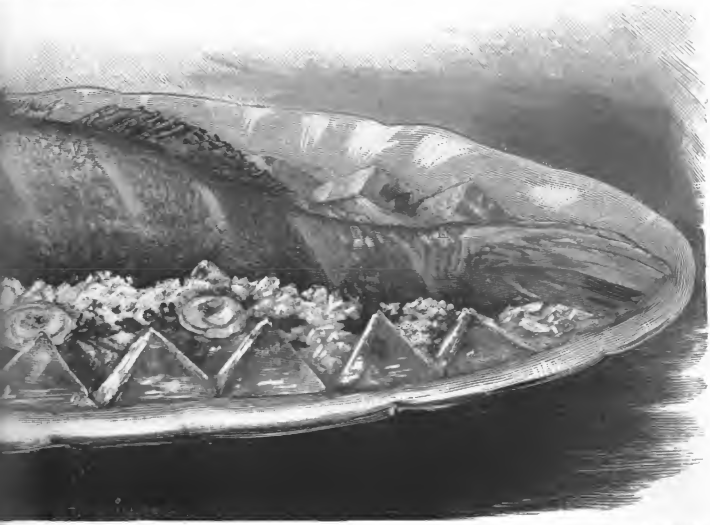


Blaugel



Schill mit Aspi

ne Forellen.



und Mayonnaise.

Digitized by Google

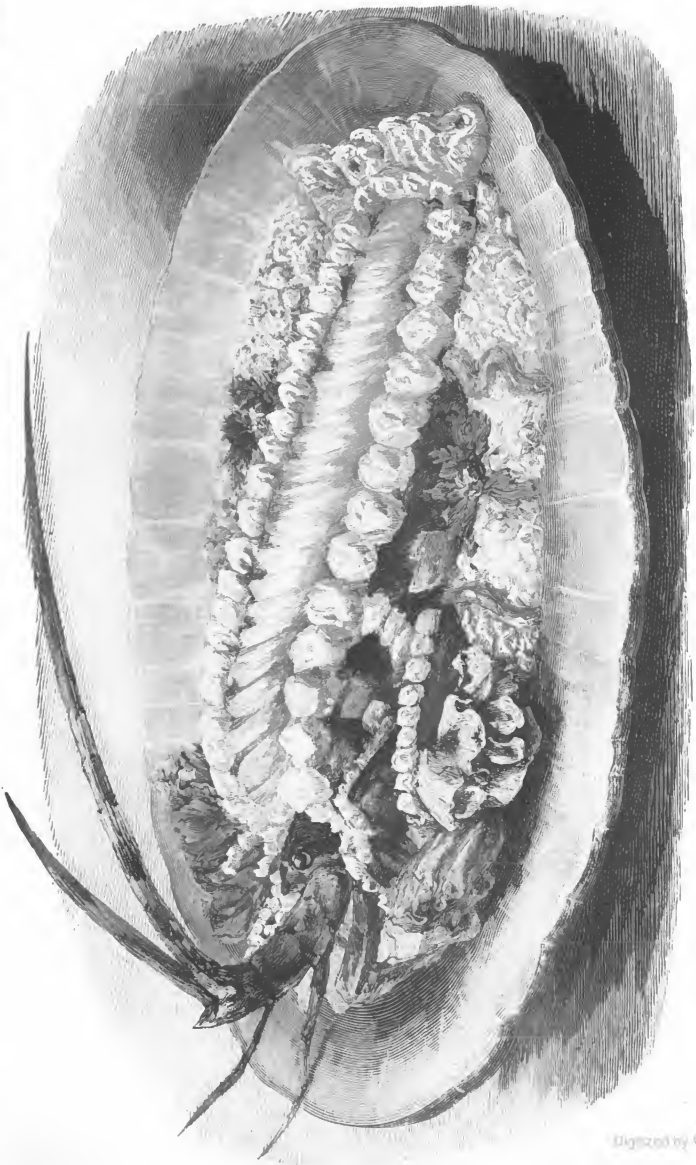
Was ist die Heimath?
ist's die Scholle, drauf deines
Vater Haus gebaut?
Ist's jener Ort? wo du die
Sonne
Das Licht der Welt zuerst geschaut.
o nein! o nein das ist's
sie nimmer,
nicht ist's die Heimath
heißgeliebt
Du wirst nur da, die Heimath
finden
wo's gleichgestimmte Herzen gibt
die Heimath ist wo man sich gerne
[illegible] sich [illegible] wandern sieht,
[illegible] in weiter Ferne.
[illegible] Tagenlied

Hummer mit Mayonnaise.

Digitized by Google

Wer nie sein Brod in Tränen
aß,
Der nie die kummerfolen
Nächte
auf seinem Bette weinend
saß
Der kennt euch nicht ihr
Himmlischen Mächte.

Ihr führt in's Leben uns
herein,
Und lässt den Armen
schuldig werden –
Dann überlässt Ihr ihn der Pein
[illegible] rächt sich
auf Erden –



Langusle.

Digitized by Google

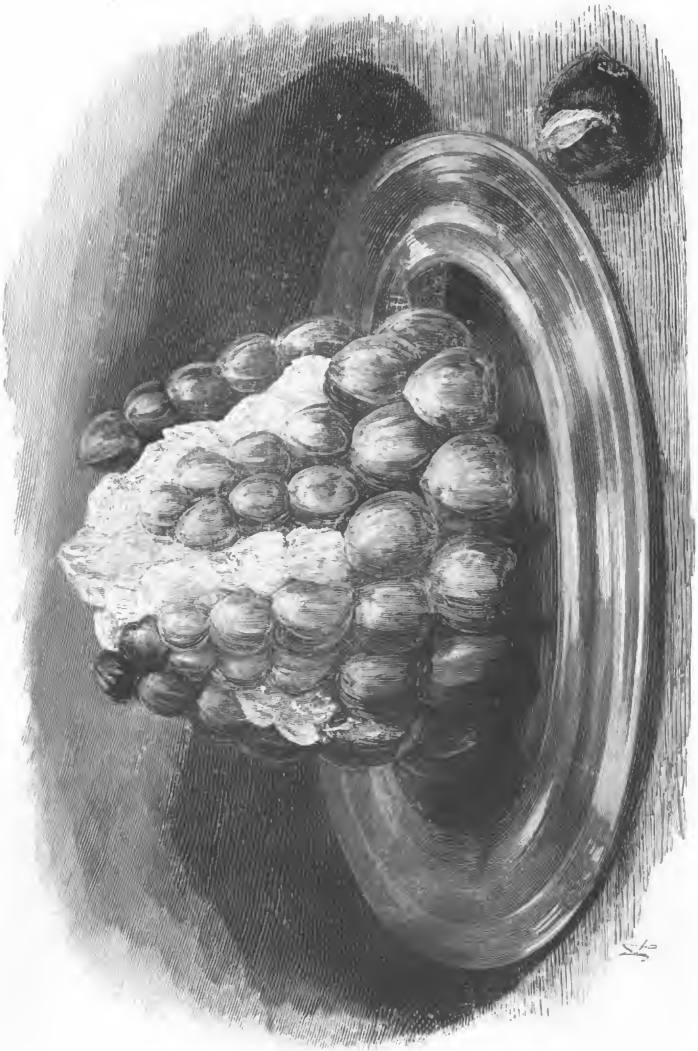
Eines nur ist Glück hienieden,
Eins; des Innern stiller Frieden
Und die schuldbefreite Brust!
Und die Größe ist gefährlich,
Und der Ruhm ein leeres Spiel,
Was er gibt sind mißgeschatten,
Was er nimmt, es ist so viel.

Grillparzer

Digitized by Google

Mayonnaise.

Digitized by Google



Croque-en-bouche.

Digitized by Google

89001061167

Date Due

JA12'76

NO 18'84

Demco 38-297

Digitized by Google

89001061167

Digitized by Google